DOM GOŚCINNY

„THE HOME JOURNAL" (A REVIEW FOR HOTELS, RESTAURANTS, CAFÉS etc.)
„JOURNAL DES RESTAURATEURS CAFETIERS ET HOTELIERS"
„DAS GASTHAUS" (ZWEIWOCHENSCHRIFT)

PRZEDPŁATA: Kwartalnie 2,— zł z dostawą. Dla Gdańska 2,— guld.
REDAKCJA I ADMINISTRACJA POZNAŃ, WIELKA 10. - TEL. 2277
Pozostałe warunki zamieszczone są na ostatniej stronie tekstowej numeru

ROCZNIK XIV. POZNAŃ, 16—31 LIPCA 1927. NR. 14

Klęska naszych poczynań w Turcji.

Zupełnie niepostrzeżenie prześlizgnęła się w prasie informacja o niesłychanie doniosłym fakcie, który na długi czas może zaważyć na naszej ekspansji gospodarczej na Wschodzie. Pierwsze i jedyne poważniejsze przedsiębiorstwo, które miało być zwiastunem dalszych zdobyczy w tej dziedzinie, ogłosiło swą upadłość. Zbankrutował dopiero co organizujący się monopol spirytusowy w Turcji*), zbankrutowała polsko - turecka spółka (Société anonyme turque pour l'exploitation du Monopole des alcools et boissons alcooliques), której 45 proc. udziałów znajduje się w rękach rządu tureckiego, a 55 proc. — w rękach prywatnego konsorcjum polskiego, reprezentującego 900 gorzelni polskich.

Ze względu więc na niezmiernie doniosłe znaczenie sprawy, która — powiedzmy otwarcie — może zaważyć zdecydowanie na dalszych stosunkach handlowych Polski z Turcją, uważamy za niezbędne szersze nieco oświetlenie okoliczności, które przyczyniły się do niepowodzeń przemysłowców polskich na rynku tureckim.

Przedewszystkiem — jaka była geneza sprawy?

Rząd turecki, pragnąc zapewnić sobie stały zgóry określony dochód ze sprzedaży napojów alkoholowych w swoim kraju, postanowił wydzierżawić monopol spirytusowy konsorcjum zagranicznemu.

*) Porównaj artykuł „Dzierżawa monopolu spirytusowego w Turcji" w n-rze 3. oraz artykuł „Niepocieszające wieści o korzyściach polskiego monopolu spirytusowego w Turcji" w n-rze 9 „Domu Gościnnego" z 1927 r.

Polska, jako jeden z najpoważniejszych producentów spirytusu w Europie, rzecz oczywista, musiała stanąć w rzędzie pierwszych państw, ubiegających się o dzierżawę. Przemysłowcy nasi pobili najbardziej upartego z konkurentów, konsorcjum szwajcarskie i monopol objęli.

Jak uregulować w kraju, nie posiadającym statystyki spożycia alkoholu, wysokość tenuty dzierżawnej?

Tu można było się oprzeć tylko na danych bardzo ogólnikowych, powodzenie zaś całej imprezy uzależniało się w głównej mierze od dobrej woli kontrahenta.

Przemysłowcy polscy co do tego nie mieli wątpliwości i poszli do kraju zaprzyjaźnionego z całem zaufaniem. Dali pracę, zaangażowali kapitały. Nie obiecywano sobie złotych gór, przyświecała im głównie idea faktycznej, a nie teoretycznej tylko, współpracy zaprzyjaźnionych narodów na najbardziej racjonalnej dziś platformie — na gruncie ekonomicznym.

Przewidując jednak pewne ryzyko w przeprowadzeniu akcji, konsorcjum polskie zwróciło się do miarodajnych czynników w Turcji o wyjednanie pewnych ulg, na wypadek, gdyby sytuacja na rynku okazała się dużo gorszą, niż przewidywano, bo tak czy inaczej tenuta dzierżawna była dosyć wysoka: w pierwszym roku — 3 500 000 dolarów, w drugim — 4 000 000, a następne lata wynosić miała po 5 000 000 dolarów rocznie.

Ze strony półoficjalnej (Banque d'Affaires) konsorcjum otrzymało zapewnienie, że w wypadkach

Z okazji Powszechnej Wystawy Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego na terenie Międzynarodowych Targów w Poznaniu ukażą się **trzy specjalne**

ozdobne wydania „Domu Gościnnego"

Wydanie **pierwsze** ukaże się na 2 tygodnie przed Wystawą — **drugie** w dzień otwarcia wystawy — i **trzecie** wydanie na krótko po Wystawie, jako wydanie poglądowe.
Bliższemi szczegółami służy

Administracja „Domu Gościnnego".

małych wpływów kasowych z eksploatacji monopolu spirytusowego, rząd turecki poczyni mu ulgi w spłacaniu rat, przypadających rządowi z tytułu tenuty dzierżawnej. Wszelkie niedomówienia zatem zostały usunięte i polsko - turecka spółka wzięła się serjo do pracy. Przystąpiono do organizacji dyrekcyj wilajetowych, fabryk, kontroli i oczywiście sprzedaży wyrobów alkoholowych.

Perspektywy zapowiadały się dość pomyślnie, bo chociaż w drugiem półroczu r. 1926 wypadło konsorcjum wpłacić rządowi 2 000 tys. dolarów, to jednak wpływy netto dosięgły już cyfry 1 200 000 dolarów.

Był to okres jednak ściśle organizacyjny, tak że można było mieć uzasadnioną nadzieję na to, że w roku 1927 sytuacja ułoży się daleko pomyślniej i deficyt będzie mniejszy, albo go wcale nie będzie Jednak już pierwsze miesiące roku bieżącego zadały kłam wszelkim przypuszczeniom. Niespodziewanie konsumcja napojów monopolowych spadła do norm minimalnych, wpływy kasowe się kurczyły i sytuacja stawała się kłopotliwą.

Konsorcjum znało powody zmniejszenia się spożycia wyrobów alkoholowych. Były niemi: nielegalna fabrykacja i nieznane — co do rozmiarów — w żadnym kraju przemytnictwo z zagranicy. W ciągu dwóch miesięcy tylko zanotowano 369 nadużyć wykrytych. Dalszy fatalny wpływ miała tendencyjna pobłażliwość sądów, utrudnianie rewizji przez prokuratorów tureckich, oraz przymusowe powierzenie organizacji sprzedaży grupie tureckiej, która prowadziła ją nader nieudolnie. Wszystko to razem wzięte spowodowało znaczne obniżenie wpływów Spółki.

Wobec tego na posiedzeniu rady spółki w styczniu r. b. grupa polska wystąpiła z żądaniem intensywniejszego poparcia walki z kontrabandą przez rząd turecki. Misji pertraktacyj z rządem podjął się Hassan - Bey, b. minister skarbu, prezes spółki, który też obiecał wyjednać prolongatę terminu wpłacenia kolejnej raty tenuty dzierżawnej i obiecał wystarać się o kredyty. Nie bacząc na to, tureckie ministerstwo skarbu zażądało w marcu r. b. w sposób kategoryczny uiszczenia zaległej tenuty. Na żądanie to Hassan - Bey oznajmił, iż spółka wywiązać się z tego nie może, co spowodowało zawieszenie działalności spółki w drodze administracyjnej z jednoczesnem położeniem aresztu na całym jej majątku. Następnym etapem był wyrok I-szej instancji sądu, rozwiązujący umowę dzierżawną, poczem, nie dopuszczając sprawy do sądu kasacyjnego, sąd handlowy w dn. 15 ub. m. ogłosił upadłość spółki na żądanie rządu tureckiego, co tem dziwniejszem wydać się musi, że rząd ten był prawie w połowie udziałowcem spółki.

Jako przyczynę tej polityki rządu tureckiego, której wynikiem była upadłość spółki, zauważyć należy ogólną tendencję znacjonalizowania wszelkich przedsiębiorstw, czego dowód mamy w odebraniu monopolu tytoniowego Francuzom, Niemcom zaś kolei anatolijsko - bagdadzkiej, poniekąd bardzo prawdopodobne wpływy sowieckie, a wreszcie chęć łatwego zagarnięcia całego majątku organizacji, towarów i t. p. Jednakże gospodarka turecka w objętych urzędach spółki daje dziś fatalne wyniki, i spodziewać się należy, że już w najkrótszym czasie Turcy będą zmuszeni do wszczęcia nowych pertraktacyj.

H. W-er.

PANOWIE PRZEMYSŁOWCY i HURTOWNICY!

Wystawiajcie na Pierwszej Powszechnej Wystawie Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego w Poznaniu.

Czy rajski byt restauratora?...

Czas rozwiać iluzje ogółu o raju restauratorów na ziemi... Nie mają dziś oni za co odnowić lokalu... Rozporządzenie, które na czas nie doszło... Igraszki zjazdowe i uroczystościowo - bankietowe... Zamawia się u restauratora bankiet na 100 osób — przychodzi 15 lub 20... Kto mu straty powróci?...

Utartym zwyczajem u ludzi nieobeznanych z obecnym stanem restauratora wyrobiła się ogólna opinja, że w najlepszym dobrobycie jest restaurator. Ba, nawet przeważna część urzędów skarbowych ze swojemi komisjami szacunkowemi zalicza restauratora do obywateli będących w dobrobycie. Wymierzają też oni nań podatki tak obrotowe, jak i dochodowe po kilkakroć razy większe, niż faktycznie osiągnięte obroty wykazują.

Czas najwyższy rozwiać te iluzje i to utarte mniemanie. Należy udowodnić, że one daleko odbiegły od prawdy i że położenie restauratora jest w rzeczy samej pożałowania godne.

Kupiectwo czy też rozliczne gałęzie przemysłu w myśl ustawy konstytucyjnej mają przynajmniej swobodę rozwoju i egzystencji.

Tak... „przynajmniej swobodę"... bo z braku odpowiedniego kredytu i istniejących nadmiernie wysokich podatków, pod ciężarem tym upadają. — Ale tej „przynajmniej swobody" nie zastosowano do restauratorów. Są oni wyjęci niejako z pod tych praw, albowiem skrępowano im nietylko swobodę w rozwoju, ale odbiera im się warsztaty pracy na podstawie istniejącej ustawy z dnia 23 kwietnia 1920 o ograniczeniach w sprzedaży i spożyciu napojów alkoholowych, oraz na podstawie rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 27-go grudnia 1924 roku.

Restaurator dziś nie jest pewien, czy już nie przyjdzie dla niego wyrok, będący złamaniem jego egzystencji w postaci odebrania koncesji i to nie z kichś przekroczeń (art. 81) z powodu nieznajomości

ustawy, lecz na podstawie tej, że powyższą trzeba dać nowemu koncesjonarjuszowi, który nabył prawa „uprzywilejowane“. Tego rodzaju wydana ustawa i rozporządzenie wprawiła państwa zagraniczne w zdumienie, że bez dania racji bez odszkodowania odbiera się komuś w państwie praworządnem możność zarobkowania, która jest poręczona ustawą konstytucyjną. Gdy się jeszcze do tego doda rozmaite ciągłe dodatkowe opodatkowania za posiadane zapasy wódek i win, opłacenie patentów akcyzowych, ciągła kontrola, zabranianie sprzedaży trunków w dnie zakazane, właśnie w takie dnie, na których polega ta egzystencja restauratora z powodu większej frekwencji gości, ograniczenie godzin policyjnych, to wówczas przedstawia się nam obraz, w jakich to ciężkich warunkach żyje restaurator, który już dziś zupełnie zubożały przynajmniej w stosunku 90 proc. stoi nad przepaścią.

Dziś przemysł restauracyjny zupełnie podupadł. Większa część lokali pozostawia wiele do życzenia pod względem wyglądu. Czemu? Odpowiedź na to łatwa. Dziś nie przeprowadza się renowacji, żałuje się wkładu na powiększenie lokali, bo nikt nie jest pewien dnia i godziny, czy w drodze przymusowej likwidacji nie będzie zmuszony lokal zamknąć.

W położeniu wprost bez wyjścia znajdują się dziś ci koncesjonarjusze, którym, na podstawie art. 81 ustawy z dnia 31 lipca 1924 roku o monopolu spirytusowym, cofnięto koncesję z dn. 30 czerwca 1927 roku. Prawie we wszystkich wypadkach przekrocz. ustawy, jakiemu stali się winni restauratorzy, nie były spowodowane złą wolą lub chęcią obejścia ustawy, lecz powstały wskutek niekorzystnego dla restauratorów zbiegu okoliczności. Dotyczy to przedewszystkiem zgłoszeń, po wyznaczonym terminie, posiadanych zapasów wódek celem dodatkowego opodatkowania. W wielu wypadkach restauratorzy, zwłaszcza po wsiach, zawiadomienie o dodatkowem zgłoszeniu posiadanych ilości wódek otrzymywali zbyt późno, ponieważ urzędy akcyzowe nie zawiadamiały gmin tak, że restauratorzy dowiadywali się o nowem rozporządzeniu dopiero po terminie. A już wprost paradoksalne były zarządzenia, pociągające do odpowiedzialności karno - skarbowej tych restauratorów, którzy nie zgłosili się do opodatkowania wódek zamówionych w fabrykach, a których w tym czasie nie otrzymali.

Biurokratyzm austrjacki, który się szeroko rozprzestrzenił, zrobił swoje i niszczył bezmyślnie liczne egzystencje, które już od dziesiątek lat istniały i takich drakońskich zarządzeń nie przechodziły. Możnaby tu jeszcze przytoczyć setki rozmaitych „przekroczeń“, które zdrowo myślący obywatel nazwałby „filipkami“, ale ze względu na to, że wyższe władze skarbowe już obecnie po części unormowały te anormalne stosunki, pomijamy je.

Przemysł tak ważnej gałęzi systematycznie chyli się ku upadkowi, a Skarb Państwa wiele traci na tych najlepszych płatnikach podatkowych.

Do tej miary goryczy i nieszczęścia przybywa jeszcze jedna plaga zjazdów rozlicznych stowarzyszeń, związków i komitetów. W jakiejś miejscowości zapowiedziany jest zjazd jakiejś korporacji, wybrany komitet zapobiega, ażeby tenże wypadł dodatnio, stara się dla uczestników o pomieszczenie i utrzymanie. Zwraca się wówczas do hotelarza i na ten, czy też te dnie zamawia odpowiednią ilość pokoi. Hotelarz zamówienie przyjmuje, przyjezdnych stałych gości na te dnie nie umieszcza u siebie, i cóż się okazuje, na zamówione naprzykład 60 pokoi było zajętych 4 lub 5 najwyżej. Powstałej straty nikt mu nie wróci. To samo dzieje się z restauratorem, który otrzymawszy przeciętne zamówienie danego komitetu na 100 lub 200 osób, odpowiednio się musi przygotować, a później ponosi dotkliwą stratę z powodu tego, że zaledwie kilku uczestników tylko przybyło.

A cóż mówić o tych restauratorach, którzy otrzymali na 500 lub 650 osób zamówienie, na które musieli zapożyczyć się na przygotowanie odpowiedniego przyjęcia, zakupując towar a nieraz i potrzebne platery, a za to w rezultacie przybyło 30 do 40 osób. Dotkliwe, niepowetowane straty, jakie ponieśli, niejednego może zachwiać i w tak już nadwątlonej egzystencji.

Jeszcze jeden znamienny moment. Dziś każdemu kupcowi czy też przemysłowcowi w stosunku do podrożenia artykułów wolno podnieść cenę. Restaurator, zakupując podrożone towary, nie może podnieść cen odpowiednio, albowiem karze go się za lichwę.

Naprowadzone wyżej okoliczności są zaledwie małą cząstką tych cięgów, jakie restaurator otrzymuje ze wszystkich stron.

Tak wygląda zatem ten okrzyczany dobrobyt restauratora.

Polsko - Chrześcijański Związek Towarzystw Restauratorów podaje powyższe do publicznej wiadomości, nawołuje wszystkich nowych członków, ażeby w przyszłości byli ostrożniejsi z komitetami urządzającemi zjazdy i bez zapewnienia prawnego pisemnego nie przyjmowali zamówień na urządzenia zbiorowych śniadań, obiadów i kolacyj, jak również i członków hotelarzy, by się przedtem zabezpieczyli również odpowiednio, czy to w drodze pisemnej prawnej gwarancji czy też pobierania zadatków.

Lekkomyślne wyzyskiwanie — i tak już zubożałych restauratorów i hotelarzy musi nareszcie ustać, jakoteż i musi zniknąć ta łatwowierność przez przyjmowanie tak kosztownych i niczem dotychczas nie gwarantowanych zamówień.

R. K.

KONJAKI
V. S. O. P
Jubileuszowy — Res. Spéciale
Winiak Medicinal
Winiaki mieszane

Winkelhausen

WÓDKI - LIKIERY
Stołowa — Starka — Żytniówka
Banan — Morelówka
Grand Cardinal — Cordial Medoc

ZAKŁADY PRZEMYSŁOWE WINKELHAUSEN TOW. AKC., STAROGARD - POMORZE. ZAŁ. 1846

PROTOKÓŁ

z posiedzenia Centralnego Zarządu Związku, które odbyło się dnia 12 lipca 1927 roku, w lokalu p. Stenzla, pl. Wolności 7. „pod Strzechą“, w sali I p.

Obecni

pp. Antoniewicz, Gniatczyński, Palejowski, Nowak, Bawarski, Penkala, Muszyński, Orczykowski, członkowie komisji rewizyjnej pp. Olszewski Sylwester i Jaszyk Maksymiljan, oraz reprezentant „Domu Gościnnego“, p. Gustowski Leszek.

Protokół prowadzi gen. sekr. Blachaczek.

Nieobecność usprawiedliwili: pp. Stenzel i sekretarz Zientek.

Porządek obrad:

1. Zagajenie i przeczytanie protokółu z ostatniego posiedzenia.
2. Zrealizowanie utworzenia na Pomorzu okręgu kaszubskiego.
3. Sprawozdanie ze Zjazdu Gen. Związku w Warszawie w dniu 21 czerwca 1927 roku.
4. Rozpatrzenie projektu ogólnego i jednolitego statutu dla Towarzystw, wchodzących w skład naszego Zw.
5. Sprawozdanie komisji w sprawie Banku Restauratorów.
6. Wręczenie dyplomu p. senjorowi Stenzlowi i p. Arturowi Gustowskiemu.
7. Omówienie odbyć się mającego ogólnego Zjazdu restauratorów z całej Polski podczas wystawy gastronomicznej, ułożenie programu i porządku obrad.
8. Poruszenie najrozmaitszych spraw zawodu i organizacji.
9. Zamknięcie.

ad. 1. Po zagajeniu przez p. prezesa Antoniewicza o godz. 2,45, protokół z ostatniego posiedzenia przyjęto do wiadomości.

ad. 2. P. prezes Antoniewicz przedstawia sprawę zrealizowania uchwały Zgromadzenia Delegatów w Grudziądzu utworzenia na Pomorzu okręgu kaszubskiego i prosi o upoważnienie go do wyjazdu do Kartuz na posiedzenie, które jest wyznaczone na 23 lipca r. b.

P. Bawarski zapytuje, jakie w tej sprawie zostały powzięte uchwały. Jego zdaniem powinien się tem zająć okręg, a nie Towarzystwo Restauratorów w Kartuzach.

P. Antoniewicz wyjaśnia, że p. Penkala, jako prezes okręgowy będzie na powyższem posiedzeniu w Kartuzach i bez niego sprawa powyższa się odbyć nie może, jednakowoż jest zdania, że tam się sprawa unormuje.

P. Muszyński zapytuje się, jaka jest liczba członków, i które towarzystwa chcą się przyłączyć do okręgu kaszubskiego.

Powyższe dane są potrzebne dla stwierdzenia, czy okręg kaszubski może się sam utrzymać i czy rozbicie na dwie części okręgu pomorskiego nie odbije się ujemnie na całości organizacji. Centralny Zarząd Związku powinien się nad tem zastanowić.

P. prezes Antoniewicz wyjaśnia, że sprawa ta da dopiero pewne dane na posiedzeniu w Kartuzach, oraz, że bez p. Penkali nie będzie nic zadecydowane.

P. Palejowski. Kaszubi życzą sobie odrębnego okręgu i ich woli ma się stać zadość a to po myśli uchwały Zgromadzenia Delegatów.

Na powyższe zebranie powinien p. prezes Antoniewicz pojechać.

P. Orczykowski jest tego samego zdania.

P. Bawarski oznajmia, że formalnie ta sprawa jest w nieporządku. Jest to pewnego rodzaju secesja i nie można tego sankcjonować. Takie sprawy powinien załatwiać okręg, jak to już miało miejsce w okręgu poznańskim.

P. prezes Antoniewicz wyjaśnia, że nie dopuści do żadnej secesji.

P. Bawarski jest tego zdania, ażeby napisać do Okręgu Poznańskiego o wydanie opinji.

ad. 3. **P. prezes Antoniewicz** zdaje sprawozdanie ze Zjazdu Gen. Związku w Warszawie, który się odbył dnia 21-go czerwca 1927 roku. Chodziło przedewszystkiem o to, ażeby utworzyć faktyczną centralę do odpowiedniego działania. Dokonany został wybór prezesa p. Dawisona. Nie wiadomo jak kwestja się rozwinie, lecz widoki są dobre. Zostanie utworzone biuro i zostanie przyjęta odpowiednia siła do zajmowania się sprawami ogólnemi, które się będą tyczyły i naszego związku. Prezes Dawison, który od 12 lat pracuje w organizacji, będzie musiał wytężyć wszystkie siły, ażeby biuro powyższe sprawnie fungowało, tembardziej dzisiaj, kiedy najwięcej potrzebujemy głównej centrali organizacji do załatwienia rozlicznych, piekących spraw. Pan Dawison przyrzekł, że dołoży wszelkich starań; naogół zjazd odbył się interesująco. Najwięcej zainteresował Zjazd referat p. Antoniewicza, według którego w drugim dniu obrad wypowiedzieli się wszyscy za rezolucjami, postawionemi w tym referacie. Czy nasze postulaty będą wykonane, to przyszłość pokaże.

Delegacja, wybrana przez Zjazd, udała się do ministrów skarbu, handlu i do dr. Góry w następujących zagadnieniach:

„Porter Wielkopolski“
„Kryształ Wielkopolski“
a la Pilzner)
poleca
Browar Wielkopolski
Bydgoszcz, Dworcowa 36. Tel. 1903 i 1608
1191

1. w sprawie rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 27 grudnia 1924 roku i w sprawie art. 81 ustawy z dnia 31 lipca 1924 roku o monopolu spirytusowym, oraz przeciw ustawie karnej, która karze restauratorów więzieniem za przekroczenia skarbowe.
2. w sprawie patentów akcyzowych o obniżenie opłaty ewtl. zupełne zniesienie.
3. podniesienie procentów (rabatu) od sprzedaży wódek monopolowych.
4. przeciw otwieraniu własnych rozlewni monopolowych, jako składów detalicznych, oraz żądanie dla restauratorów kredytu na wódki monopolowe.
5. przeciw udzielaniu zezwolenia na sprzedaż piwa niskoprocentowego osobom niefachowym, lecz pozostawienie tego przywileju jedynie dla restauratorów, jako dla takich, którzy opierając swój byt na tem, płacą wysokie podatki.

W skład delegacji wchodzili:

PP. Maksymowicz, Wołowski, Rozenzweig, Dr. Silberstein, Antoniewicz i Sobczyński.

Dr. Góra oznajmił, że kwestja inwalidów zostanie zlikwidowaną z dniem 1 stycznia 1928, przyjdzie prawdopodobnie bowiem do płacenia równomiernego podatku dla nich i na ten program pójdzie Rada Ministrów.

P. Maksymowicz przedstawiał sprawę zniesienia opłat patentów akcyzowych, a przeprowadzenie tychże w kalkulacji wódek czystych monopolowych.

Podwyższenie rabatu od wódek monopolowych do 25 procent.

Wypowiedział się w dalszym ciągu przeciw otwieraniu sklepów (składów) własnych przez Monopol i żądał udzielenia kredytu na wódki monopolowe. Co do tych ostatnich dwu punktów, to porobiono sob'e notatki, ale narazie pozostało bez wyniku.

Również postawił żądanie, ażeby zezwolen'a na sprzedaż piwa nawet niskoprocentowego-bez koncesji nie udzielano, albowiem nowe zarządzenie jest nową krzywdą, nowym ciosem, godzącym w byt restauratora.

P. Antoniewicz prosił, ażeby żonom tych koncesjonarjuszy, którzy byli karani z art. 81, tylko udzielano koncesji meldunkowej na piwo, a innym niezawodowym restauratorom, ażeby wcale nie udzielano.

P. Silberstein z Krakowa interpelował p. Górę w sprawie podatków.

Zjazd ostatni, który miał przeszło 20 punktów obrad, okazał, że był to za wielki materjał do objęcia pamięciowo wszelkich poszczególnych uchwał i dlatego też powinno być dane prawo naszemu syndykowi brania w tych zjazdach udziału celem zaznajomienia się z całokształtem obrad i życia naszej ogólnej organizacji, ażeby mógł z tego stworzyć odpowiedni materjał do takich wypadków, gdzie musi wypracowywać memorjały. Inne Zarządy Związków miały swoich Syndyków.

Obecne sprawozdanie zdane jest w krótkości z wyżej podanych powodów, chodziło tu przedewszystkiem o przedstawienie meritum sprawy.

Nad powyższem sprawozdaniem otwiera p. prezes Antoniewicz dyskusję.

P. Penkala, który przed chwilą przybył, interpeluje dlaczego o 2-giej a nie o 3-ciej odbywa się posiedzenie. Na powyższe otrzymuje od p. prezesa Antoniewicza wyjaśnienie.

P. Bawarski. Na odbyty Zjazd w Warszawie zapatruje się pesymistycznie. To był zjazd, brak było delegatów ze Śląska, z Małopolski przybyli żydzi, obrady nie były tak rzeczowe, jakby to należało sobie życzyć, również ani jednego przedstawiciela z poza naszej organizacji nie było. Tylko nasz Zarząd przyszedł z pracą.

Poważnie nie myślano nad wykonaniem tych ustaw, wzgl. postulatów, jakie zostały przedstawione. Musimy zatem poważnie zastanowić się nad organizacją, jest bowiem tego przekonania, że tam nadal będą spali i w załatwieniu najważniejszych spraw będą opieszali. Na posiedzeniu Zjazdu nie było sekretarza ani członków zarządu. Chodziło tylko o wybór prezesa. — Każdy z omawianych wniosków powinien był być opracowany memorjałami a nie w sposób pobieżny. Jest nowa ustawa przemysłowa, wobec czego w Małopolsce upadnie autorytet Stowarzyszenia, żydzi się wyodrębniają, wobec czego p. Maksymowicz pozostanie zaledwie z małą garstką członków o ile nie zorganizuje na nasz sposób.

P. prezes Antoniewicz wierzył, że biuro będzie otwarte, sekretarz będzie na miejscu i będzie wypracowywał nasze uchwały. Na przyszłość nie powinniśmy się dać sterroryzować przez tych, którzy dążą do opanowania organizacji dla zaspokojenia swoich ambicyj, lecz musimy dążyć do tego, ażeby ci dali pracę rzetelną i właściwą dla podniesienia prestigu organizacji jak i jej właściwego rozwoju.

P. Palejowski zgadza się z wywodami p. Bawarskiego i radzi czekać jakiś czas i molestować p. Dawisona, by się zajął szczerze organizacją i dla niej poświęcił swą pracę. O ileby potem skutki były niedodatnie, to wówczas będziemy musieli się przeciwstawić i powziąć odpowiednie uchwały.

P. Penkala krytykuje lokal, w którym odbywał się zjazd i zaznacza, że całe szczęście, że nie było obcych przedstawicieli. Brak organizacji w urządzeniu zjazdu, zaledwie około 30 delegatów przybyło z całej Polski.

P. Bawarski stawia wniosek do uchwalenia. — Czoło organizacji złożone z trzech prezesów i to pp. Dawisona, Antoniewicza i Maksymowicza musi się zjechać i omówić dokładnie organizację zjazdu. Prasa nasza jakoteż i nasz syndyk również ma być.

Uchwalono w myśl wniosku.

AKWAWIT

NAJLEPSZE WÓDKI I LIKIERY

SPECJALNOŚĆ:

1139

ORANGE - CHERRY BRANDY - CURACAO BLANC

ŻYTNIAK WIELKOPOLSKI - NALEWKA TARNIOWA

P. Palejowski, popierając wywody p. Bawarskiego, zaznacza, że **jest mu dokładnie wiadomem, że ministrowie czytają nasz organ związkowy „Dom Gościnny"**.

P. Nowak oznajmia, że mamy mieć we wrześniu rb. Zjazd w Warszawie, wobec czego musimy pojechać z ułożonym programem z postawieniem kategorycznych żądań. Na inne zjazdy szkoda pieniędzy, albowiem do tego czasu nic my nie zrobiliśmy.

P. Penkala. Zjazd musi się odbywać 2 dni czy to w Warszawie, czy też u nas w Wielkopolsce.

P. Palejowski jest za tem, ażeby takie zjazdy urządzać i w innych miastach nietylko w Warszawie.

P. Nowak. Za mało było porozumienia się co do składu prezydjum. Domagać się należy, by i od nas ktoś przewodniczył. Wobec tego prosi p. Bawarskiego, by opracował taki projekt.

P. Bawarski da wytyczne co do programu, nad którym musi się zastanowić co do ułożenia prac.

P. Nowak oznajmia, że p. Maksymowicz mu mówił, że we wrześniu rb. będzie Zjazd Wydziału, wobec czego ten program możnaby już zastosować.

P. Muszyński zapytuje się kto będzie płacił biuro sekretarjatu w Warszawie.

P. Bawarski wyjaśnia, że p. Fiołka przemawiał za spoistą organizacją i jej należytem fungowaniem; p. Dawison będzie w tym wypadku pilnował. My będziemy się trzymali w rezerwie, później, gdy się należycie zorganizuje, to będziemy dawali pewną dotację na utrzymanie sekretarjatu.

P. Antoniewicz prosi o uchwałę, by p. Bawarski opracował — w myśl życzenia p. Nowaka — program prac zjazdu w Warszawie.

Uchwała jednogłośnie.

P. Bawarski wyjaśnia co do punktu 2. p. Penkali.

P. Penkala zaznacza, że robi się to bez wiedzy Okręgu.

P. prezes Antoniewicz oznajmia, że p. Penkala zwoła zjazd okręgowy i tam się zadecyduje podział Okręgu Pomorskiego.

ad 4. **P. Blachaczek** przedstawia projekt ogólnego i jednolitego statutu dla towarzystw, należących do naszego Związku.

Uchwała: do wszystkich prezesów towarzystw wysłać po 2 egzemplarze z listem objaśniającym z połową marginesu.

Po otrzymaniu odpowiedzi od prezesów przedłożyć ewentualne poprawki pod obrady C. Z. Z.

ad 5. **P. prezes Antoniewicz** przedstawia, że po dokładnem przestudjowaniu wraz z gen. sekretarzem projektu, — że obecnie nie jest odpowiednia chwila, albowiem stworzenie takiego banku jest rzeczą przyszłości, po ustaleniu warsztatów pracy naszych członków.

Uchwała: zawiadomić o tem wnioskodawcę p. Berndta.

ad 6. Schodzi z porządku dziennego, albowiem tak p. Stenzel, jak i p. Gustowski wyjechali na kurację.

ad 7. **P. prezes Antoniewicz** co do tego punktu przedkłada następującą propozycję ułożenia programu i porządku obrad: nasze przyszłe wybory, nasza ogólna sytuacja ekonomiczna, nasza ogólna sytuacja organizacyjna, całokształt redukcji w zawodzie naszym, czy to przez ustawę antialkoholową, ustawę spirytusową, a przedewszystkiem z powodu rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej i głęboko wrzynający się w zawód restauratorski umieszczony § 81 ustawy o monopolu spirytusowym, omówienie i wyszukanie dróg obrony i ochrony, poprosić na Zjazd z referatem p. dr. Waschkę. Wkońcu zaznacza, ażeby połączyć Zjazd Czechosłowacji z ogólnym naszym Zjazdem.

P. Palejowski byłby przeciwny temu, ażeby zjazd był ogólny, a to ze względu na to, ażeby nie powstał bałagan. Na Zjazd Czechów należałoby zaprosić tylko elitę złożoną z kilku delegatów.

P. Bawarski oznajmia, że p. Palejowski nie zna tendencji, dlaczego my to robimy. Chcemy bowiem zrobić szereg rozmaitych zjazdów. Nie łączmy sprawy tej (Zjazdu Czechów) z naszym ogólnym Zjazdem z całej Polski.

P. Penkala jest za tem, ażeby zjazd Czechów przyjąć oddzielnie.

P. Muszyński jest tego samego zdania i motywuje tem, że podczas ogólnego zjazdu nie mielibyśmy czasu ich należycie przyjąć.

P. Bawarski wyjaśnia, że ogólny zjazd ma być zwołany na efekt, nie może być zatem przeładowany. Dlatego też rzuca 3 zasadnicze punkty, które miałyby służyć za podstawę do opracowania referatów i to:

1. zasadnicza sprawa ustaw prohibicyjnych,
2. stosunek naszej organizacji do polityki oraz nasze stosunki gospodarcze,
3. zasadnicza ogólna organizacja powszechna w całej Polsce.

Wszystkie te referaty mają być wygłoszone bez dyskusji.

Prezes Antoniewicz zaznacza, że na powyższy zjazd zaprosi Izbę Przemysłowo - Handlową, która wysłucha nasze żądania, a to w tym celu, by się później temi sprawami zajęła. — Jest za programem p. Bawarskiego z tem, że te 3 referaty ma się rozdzielić między siebie.

P. Orczykowski oznajmia, że z naszego grona powinny być wygłoszone referaty.

P. prezes Antoniewicz zaznacza, że na powyższy zjazd zaszerny, niech się połączy z drobnym przemysłem. Będzie to wspaniałą manifestacją.

P. Penkala jest za tem, ażeby dla innych dać jeden referat, krótko ujęty. Wszelkie inne przemówienia mają trwać od 5—10 minut najwyżej.

Kryształ • Specjał • Porter

znane ze swej dobroci polecają 598

BROWARY HUGGERA TOW. AKC. w POZNANIU

P. prezes Antoniewicz proponuje stworzenie komitetu z trzech. Wybrano pp. Nowaka, Bawarskiego i Antoniewicza.

Na ogólne życzenie ustalono dzień Zjazdu na 25 września 1927 r. w Ogrodzie Zoologicznym.

ad. 8. P. prezes Antoniewicz oznajmia, że Tow. Akc. „Gastronomia" zgłosiło swe przystąpienie na członka Związku.

P. Penkala zaznacza, że muszą należeć do Tow. Restauratorów w Poznaniu.

P. Muszyński nie może przyjmować ich na członków Związku, a to z tej przyczyny, że statut związkowy tego nie przewiduje.

P. prezes Antoniewicz zaznacza, że na życzenie p. Penkali na przyszłość posiedzenia zwoływać się będzie na godzinę 2 min. 45.

P. Penkala podnosi sprawę niedokładnej ewidencji, prowadzonej w spisie towarzystw, należących do naszego Związku.

P. Antoniewicz po przemówieniu pp. Palejowskiego i Orczykowskiego wyjaśnia cały stan rzeczy.

P. Muszyński podnosi sprawę reprezentacji jego jako prezesa okręgowego w Wydziale Centralnym w Warszawie.

P. Gustowski wyjaśnia sprawę wprowadzonej pewnej zmiany na lepsze w „Domu Gościnnym".

P. Palejowski porusza sprawę czynionych zarzutów przez Związek Wioślarzy, jakoby restauratorzy podczas zjazdów czy regat podnosili ceny. Przeciw podobnej insynuacji się zastrzega i prosi C. Z. Z., by z tego wyciągnął odpowiednie konsekwencje i poczynił kroki celem odparcia tych zarzutów. Wiadomą jest rzeczą, że restauratorzy ten Związek popierają finansowo w znacznej mierze, wobec czego są oburzeni z powodu takiego zajścia.

P. Penkala stawia wniosek, ażeby podać do prasy, by korporacje stowarzyszenia czy Związki, które urządzają zjazdy, nie szafowały majątkiem restauratora. Zamawiają pokoje u hotelarza na pewne dnie w oznaczonej ilości, z której zaledwie nieraz jedna szósta część zajęta, lub zamawiają u restauratora pewną oznaczoną ilość śniadań, obiadów i kolacyj, na które albo się nikt nie jawi, lub też zaledwie pojedyncze osoby. — Należy przestrzec członków, by w przyszłości lekkomyślnie nie przyjmowali zamówień bez prawnej gwarancji ewentl. należytych zadatków.

Na tem zakończono posiedzenie o godz. 5.45 po południu.

KOMUNIKATY ZWIĄZKU.

KOMUNIKAT Nr. 61.

Z Monopolu Spirytusowego.

Dyrekcja Państwowego Monopolu Spirytusowego podaje ponownie do wiadomości wszystkich koncesjonarjuszów sprzedaży napojów alkoholowych, iż w myśl art. 19 ust. 1 i 3 Rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej (Dz. Ust. Nr. 32/27, poz. 289) koncesjonarjuszów tych pod rygorem utraty koncesji obowiązuje posiadanie na składzie dostatecznych zapasów wyrobów monopolowych i sprzedaż ich na żądanie odbiorców. Rozporządzenie to dotyczy również i wyszynku kieliszkowego wódek monopolowych we wszystkich restauracjach.

KOMUNIKAT Nr. 62

w sprawie redukcji zakładów sprzedaży napojów alkoholowych.

Wielkopolska Izba Skarbowa zawiadamia, iż narazie nie przeprowadza żadnej redukcji zakładów sprzedaży wyrobów wódczanych na podstawie art. 5 i 6 ustawy antialkoholowej.

Wszystkie bowiem osoby, które posiadały uprawnienia władz samorządowych na prowadzenie sprzedaży napojów alkoholowych (z wyjątkiem karnych z art. 81 dawnej ustawy z dnia 31 lipca 1924 r. o monopolu spirytusowym (Dz. U. R. P. nr. 78/24, poz. 756) i z art. 7 ustawy z dnia 23 kwietnia 1920 r. o ograniczeniach w sprzedaży i spożyciu napojów alkoholowych (Dz. U. R. P. nr. 35/22, poz. 299) otrzymały tymczasowe zezwolenia skarbowe na dalsze wykonywanie tej sprzedaży bez względu na to, że lokale ich przeznaczone były swego czasu do redukcji na zasadzie art. 5 i 6 powołanej ustawy.

Najnowsze rozporządzenia Ministerstwa Skarbu z dnia 5 maja 1927 r. L. 9888 (D. A. M. W. A. i z dnia 8 maja 1927 r. L. 7806) D. A. M. W. A., o które w danym razie chodzi, nie odnoszą się zupełnie do redukcji, lecz dotyczą przedłużenia likwidacji sprzedaży napojów alkoholowych do końca rb. tym niezliczonym koncesjonarjuszom, którym:

1. cofnięto uprawnienie do dalszej sprzedaży wyrobów wódczanych wskutek przeprowadzonej częściowo rewizji koncesyj na rzecz inwalidów wojennych w myśl § 1 rozp. Prezydenta R. P. z dnia 27 grudnia 1924 r. (Dz. U. R. P. nr. 114, poz. 1022).

2. odmówiono dalszego prawa wykonywania sprzedaży napojów alkoholowych z uwagi na to, że nie posiadają obywatelstwa polskiego, oraz

3. tym, na których ciążą przekroczenia przepisów art. 8 ust. o ograniczeniach w sprzedaży i spożyciu napojów alkoholowych z dnia 23 kwietnia 1920 (Dz. U. R. P. nr. 35/22, poz. 299).

Tym trzem kategorjom koncesjonarjuszów, którzy mieli sprzedaż napojów alkoholowych zlikwidować z dniem 30 czerwca 1927 r. przedłużyło Ministerstwo Skarbu powołanemi rozporządzeniami termin likwidacyjny do końca grudnia 1927 r.

W ostatniej chwili Centralny Zarząd Związku dowiedział się w Wielkopolskiej Izbie Skarbowej w Poznaniu, że na podstawie najnowszego okólnika Ministerstwa Skarbu, otrzymały wszystkie urzędy akcyzowe polecenie, by do końca bieżącego roku przedłużyły likwidację tym koncesjonarjuszom, którzy byli karani po myśli art. 81 dawnej ustawy z dnia 31 lipca 1924 r. o monop. spir. (Dz. U. R. P. Nr. 78/24, poz. 756) w drodze karno-skarbowej. Koncesjonarjusze, którzy byli karani sądownie, tych praw nie nabywają, wobec czego muszą wnosić indywidualne prośby do Wielkopolskiej Izby Skarbowej w Poznaniu, nb. należycie umotywowane, o udzielenie im dalszego przedłużenia.

Roman Antoniewicz, prezes. **Blachaczek**, gen. sekr.

Smakosze piją znane z swej dobroci
LIKIERY GAEDE'GO

Jak się powodziło Restauratorom Bydgoskim w roku Pańskim 1926-tym...

(Od naszego własnego korespondenta).

Życie jak podróż. Gdy się przebędzie szmat drogi, człek chętnie na chwilę przystanie, odsapnie, i spojrzy z uwagą poza siebie. Chce zobaczyć, jaki kawał drogi już odszedł i wspomnieć, co go na niej spotkało.

Czy byt danej organizacji nie przypomina perypetyj życia jednostki? Gdy tedy minie rok cały i organizacja lubi na chwilę jakby przystanąć z uwagą i zastanowić się, co też w tym roku ubiegłym zdziałała, jak też jej się wiodło, co przeszła i jakie są jej horoskopy na dalszą a raczej najbliższą przyszłość. Stąd walne doroczne zebrania są tak niesłychanie dla członków danej korporacji ciekawe.

A już nie brakło bynajmniej tych momentów ciekawych w życiu organizacji zawodowej Zw. Restauratorów w Bydgoszczy w okresie roku 1926-go. Przebieg dorocznego zebrania, jakie się odbyło w godzinach południowych w dniu 13 lipca 1926 w sali p. Kleinerta, uwypuklił właśnie dzieje tego roku doskonale.

Okazało się tedy przedewszystkiem, iż **liczebność członków dopisywała w zaszczytnym wprost stopniu.** Ogółem w roku tym przybyło nowych członków aż 79-ciu. Cyfra wprost imponująca. W ten sposób liczba ogólna wzrosła do 235. Aż pięciu jednak z tej liczby zabrała w przeciągu roku śmierć nieubłagana. Mówi to aż nadto dowodnie, iż restaurator na tym padole nie stąpa po samych różach... Pamięć zmarłych kolegów zebranie uczciło przez powstanie. Ponadto 12 ubyło z korporacji z różnych przyczyn. Aż . wykreślono z powodu niepłacenia składek. To świadczy, iż zarząd na ten temat nie żartuje i z kolegami swymi wcale się nie ciaćka... W rezultacie w tej chwili **Tow. Restauratorów w Bydgoszczy liczy „netto" aż 202 członków.** Pod względem tedy liczebności stosunkowej oraz intensywnej nad podziw pracy przez Prezesa swej Centrali w Poznaniu Tow. Restauratorów w Bydgoszczy **nazywane jest „istną perłą" wśród ogółu Towarzystw.** A to nietylko w zach. Polsce, ale wogóle na całej przestrzeni naszego Państwa...

Cyfry wspomniane niemal się pokrywają z cyframi Kasy Pogrzebowej, która przy 2.787 zł. wpływach dała na rok bieżący remanent w wysokości 1.008 zł.

Co się znów żywych członków Tow. a więc obrotów kasowych korporacji tyczy, to **wpływy kasowe w r. 1926 wyniosły 8.727 zł.** wydatki 7.152 zł. Wobec tego **w kasie na rok bieżący zostało 1.577 zł.** Jest to efekt wprost „wielkomiejski", gdy się porówna, iż remanent w Warszawie wyniósł wszystkiego jakieś 700 zł.

Zajrzyjmy teraz na chwilę do książki wydatków. Na podróże propagandowe wydano 2.894 zł. Trudno. Darmo tylko łaziki i globtrotterzy umieją podróżować... Kwota składek wpłaconych do okręgu i Centrali wyniosła aż 1.470 zł. **na cele filantropijne nie pożałowano 634 zł.** Przy tej rubryce spytać by się chciało: które to Towarzystwo społeczne w Polsce tak dba o cele... charytatywne i publiczne? Od Związku Restauratorów w Bydgoszczy niejedni też w Polsce społecznicy dużoby się jeszcze na ten temat nauczyć mogli...

Powtarzać na tem miejscu wszystkie szczegóły bardzo treściwego sprawozdania sekretarza p. radnego E. Mateckiego uważamy narazie za zbędne, z uwagi, iż „Dom Gościnny" najpewniej je wydrukuje na innem miejscu dosłownie, na co bezwzględnie sprawozdanie to zasługuje.

Że praca Związku tego była owocna, świadczy choćby fakt stałego kontaktu z Centralą poznańską, która to współpraca oraz czujność bydgoskiego Zarządu sprawiły, iż poza małemi wyjątkami **niemal nikt dotąd z członków nie został pozbawiony swego dotychczasowego warsztatu pracy.** Czy tak pomyślny stan posiadania da się utrzymać i w przeciągu roku 1927, to już nietylko zawisło od zarządu i Centrali Poznańskiej, ale również od samych członków związku, o ile i nadal trzymać się zechcą wiernie swego sztandaru i, skupiwszy się pod nim, walczyć w obronie zagrożonego wciąż swego bytu...

Związek bydgoski umiał pozatem zasłużyć sobie w całej pełni na poważanie wśród społeczeństwa swego. O tem mówi choćby ten fakt, **iż z członków Towarzystwa 4-ech piastuje mandaty radnych miejskich a 3 radców honorowych Magistratu.** W ten sposób restauratorzy mają możność wpływania na uchwały, które dotykają ich bytu materjalnego i nic się wogóle o nich nie decyduje bez nich...

Z licznego pocztu jeszcze innych spraw bieżących, które poruszono na tem zebraniu, wymienimy jeszcze chyba najważniejszą. Więc kwestję ustosunkowania się do „Wystawy Gastronomicznej i Hotelarskiej", jaka się odbędzie istotnie w wielkim stylu w miesiącu wrześniu rb. w Poznaniu. To co na ten temat referował wicepr. p. Palejowski w wysokim stopniu zaimponowało zebranym. Z dyskusji okazało się, iż wystawa ta w bydgoskich kołach zawodowych znajdzie wielkich zwolenników, zwiedzenie zaś gremjalne jest już w każdym razie pewne.

Jaki był przebieg ostatniego powszechnego zjazdu restauratorów w czerwcu rb. w Warszawie, o tem obszernie referował zebranym prezes okręgowy kol. Bawarski z Nakła. Szczegółów znowu tu nie podaję, gdyż sprawozdanie to będzie wydrukowane na łamach „Domu Gośc." osobno. Jednego szczegółu tylko już dziś nie można pominąć milczeniem, a który był bardzo obszernie omawiany. Jest nim **zapowiedź otwarcia w Warszawie osobnego zawodowego Sekretarjatu Zw. Tow. Restauratorów w Warszawie z Syndykiem na czele. Potrzebny na ten cel fundusz będzie zebrany drogą opodatkowania każdego z członków drobną kwotą 1 złotego, przyczem każde z Towarzystw osobno wpłacać będzie 10 zł. od korporacji lokalnej.**

Najważniejszym i końcowym momentem zebrania były wybory władz Towarzystwa na rok 1927/28. Odbyły się one nadzwyczaj gładko, gdyż **przez powszechną i jednomyślną aklamację powołano do pracy ponownie cały dotychczasowy Zarząd w komplecie.** W ten sposób i nadal **prezesem Tow.** będzie **p. Kocerka, wiceprezesem p. Palejowski,** sekre-

Czekoladki, cukry, karmelki i drażetki

Artur Gaede, Poznań, św. Wojciech nr. 29-30

1124 Telefony nr. 41 27 i 52 82 4209

Najsmakowitszy moment...

(Nasz prognostyk)

Przez żołądek do serca... Restaurator jest jako kobieta... Jak to było na Wystawie Krajowej we Lwowie w r. 1896-tym... O maszynie „parówkopłodnej" wspomnienie... Zobaczymy pod Wieżą Górnośląską, jak się robi ciastka i warzy likiery... Atrakcja nad atrakcjami...

Jakichś kilka tygodni ledwie dzieli nas od „Wystawy Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego" na terenie Międzynarodowych Targów w Poznaniu. Otwarcia jej — można rzec śmiało — wyczekują nie tylko sami restauratorzy, hotelarze i cukiernicy, ale — i to podkreślić wolno, bez żadnej przesady — bez porównania szersze od nich koła ich klienteli, a którą stanowi przecie tak potężna w swej liczebności a zacna w uczynności swej, nasza najjaśniejsza pani - publiczność.

Otóż wśród niej właśnie liczne tysiące nie skrywają tego, iż otwarcia wystawy onej czekają z wielkiem upragnieniem, ba nawet radością... Świadczy to bezwzględnie, iż pomysł urządzenia takiej wystawy jest arcydoskonały i że może ona liczyć na... kokosowy sukces.

Instytucja restauracji, hotelu czy cukierni w istocie swej pośrednio daje chwilowy jakby dach nad głową temu, kto wszedł w jej progi. Naprawdę zaś każdy pragnie tu zaspokoić swój apetyt i łaknienie. Stąd tak ważną w życiu publicznem jest rola tych przybytków. Bez nich naprawdę funkcjonowanie maszyny społeczno - publicznej byłoby nie do pomyślenia.

Jak ta maszyna właśnie funkcjonuje i jak wyglądają jej poszczególne części składowe, to właśnie pokaże nam w ciągu swego istnienia ta tak wyczekiwana „Wystawa Gospodnia", inaczej mówiąc „Wystawa Przemysłu Gościnnego".

Filozoficznie rzecz biorąc, każdy restaurator, hotelarz czy cukiernik znajduje się w uprzywilejowanej roli kobiety. A któraż kobieta nie wie, iż przez żołądek trafia się do serca. Czy nie przez żołądek zaś trafia do serca swego klienta każdy restaurator, hotelarz czy cukiernik?... Piękny obraz na ścianie, bogata firanka u okna, marmurowe stoliki, pomysłowa tapeta, zdobiąca ścianę restauracji czy cukierni, — wszystko to tylko stanowi rozkosz dla oczu. Rozkołysane tony walca czy „charlestona" obliczone są jako słodycz dla gościa uszu. Pysznie jednak podany omlet, filiżanka aromatycznej mokki lub ciastko z arcysmakowitym kremem, na którego już widok gościowi sama ślina napływa do ust pożądliwych, to wszystko są elementy, zapomocą których każdy człek, zarobkujący w przemyśle gospodnim, trafia niezachwianie przez żołądek właśnie do serca swego klienta. Warunek jednak jest jeden. Podane produkty w jadle czy napoju muszą być sporządzone naprawdę przez fachowca i w całem tego słowa znaczeniu mistrza.

Otóż w związku z tem wszystkiem właśnie przychodzi na myśl, iż ten główny moment winien być wyzyskany przez organizatorów omawianej wystawy. Można też być pewnym, iż uczynią to oni niechybnie. Zdają bowiem sobie oni doskonale sprawę z tego, iż każdy gość jest nietylko konsumentem, ale równocześnie człowiekiem nader ciekawym, który radby przedewszystkiem widzieć i wiedzieć najdokładniej, jak i w jakich warunkach smakowitą rzecz, którą spożywa, robi się i wogóle sporządza.

Pamiętali o tem i umieli znakomicie szczegół taki wyzyskać ci, którzy urządzali w 1896 r. wielką Wystawę Krajową we Lwowie. Otóż w jednym z działów tej wystawy była specjalna maszyna rzeźnicka, która w oczach publiczności wyrabiała parówki i gotowe, jeszcze dymiące, wyrzucała przed oczyma konsumenta. Pawilon ten był od rana do nocy stale oblężony przez ciekawskich, a maszyna „parówkopłodna" nie mogła dość nastarczyć tej swej produkcji. Równem też powodzeniem cieszyła się restauracja, gdzie kucharz w oczach zamawiającego smarzył na ruszcie befsztyki i piekł rozbefy. Była pozatem cukiernia, w której przed oczyma widzów robiono ciastka i znowu dodamy, iż ciastka te były wprost z pod ręki rozchwytywane. Wspominam dziś o tem wszystkiem jedynie dlatego, iż tego rodzaju „tricki" wystawowe będą i we wrześniu na terenie międzynarodowych targów poznańskich niechybnie powtórzone oraz należycie wyzyskane.

Kuchnia nasza polska — ale to prawdziwie polska — jest przecie jedną z najpierwszych w świecie. Omal dorównywa francuskiej, przewyższa włoską, a już mierzyć się nawet z nią nie może kuchnia niemiecka, operująca nad miarę zaprawami z mąki i złośliwych „namiastek". Triumf tedy kuchni polskiej, a w ślad za tem i posługujących się nią naszych restauracyj i hoteli, jest zrozumiałym, gdy się zważy, iż nasza kuchnia Polska jest rodzoną córką Francuskiej, siostrzycą Wiedeńskiej, a tak blisko skuzynowaną z kuchnią włoską.

To też wszystkie tajemnice i skarby tej naszej arcysłynnej Kuchni Polskiej będą pokazane (jak o tem świadczy zamieszczony obok artykuł p. Bawarskiego z Warszawy) i z powabem roztoczone przed dziesiątkami tysięcy osób, które zwiedzać będą Gastronomiczną Wystawę we wrześniu. Nieustające pokazy, jak się smaży befsztyki, zawijane zrazy, drób smakowity, albo jak się sporządza wyborne ciastka i biszkopty, wreszcie jak się wyrabia „Żupan" Kasprowiczowski, „likier bananowy",

Hartwig-Kantorowicza lub „Nalewka“ Rektyfikacji Warszawskiej, wszystko to winno być we wrześniu u stóp Wieży Górnośląskiej przed oczyma widzów pokazane i z dumą ujawnione.

Ten właśnie moment pozwoliliśmy sobie nazwać „najsmakowitszym momentem Wystawy Wrześniowej“ na terenie Targów Poznańskich.

Będzie to największą jej atrakcja... W-ski.

Maszyny oziębiające w gospodarstwie domowem Niemiec.

Sprzedaż mniejszych maszyn chłodniczych w Ameryce przybrała w ostatnich czasach wprost niebywałe rozmiary.

Jeżeli u nas w Niemczech — pisze znane niemieckie czasopismo reklamowe „Pössnecker-Offertenblatt“ — popyt na te maszyny jest o wiele mniejszy, należy to przypisać różnicy siły kupczej przeciętnego gospodarstwa domowego, jako głównego odbiorcy tych maszyn u nas, w stosunku do siły kupczej takiego gospodarstwa domowego w Ameryce a ceną takiej maszyny. Dalszy jednak rozwój gospodarczy, jak również ulepszenie i potanienie maszyn oziębiających spowodują i u nas wzmożenie ich produkcji i zbytu.

O współczesnym stanie małych instalacyj maszynowych tego działu, ich rentowności i widokach na przyszłość wygłosił niedawno odczyt prof. dr. inż. Königer, jako gość berlińskiego okręgowego związku stowarzyszenia inżynierów niemieckich. Najważniejsze zastosowanie znajdują małe maszyny oziębiające przy utrzymaniu w stanie świeżości środków spożywczych w małych przedsiębiorstwach, gospodarstwach domowych, rzeźniach, cukierniach, gospodach, hotelach, szpitalach i przy transportach wagonami lub statkami. Maszyny budowane w tym celu posiadają wydajność 100 kaloryj na godzinę i wyżej aż do 6 000 kal. godz.

Przy zakupywaniu maszyny oziębiającej należy zwrócić uwagę na to, iż zużycie energji zależne jest od temp. chłodzenia i temp. użytej wody chłodzącej. Dla gospodarstw domowych używa się maszyn z 600 do 1 500 kal. w 24 godzinach i chłodnic od 0.1—0.2 m^3 przestrzeni chłodzącej. Część wydajności traci się przez wyrównanie z otoczeniem, część przez otwieranie drzwi chłodni, tak, że przyjąć można, jako użytkową, jedną połowę wydajności ogólnej. W gospodarstwie domowem zależy z reguły na temperaturze 4—7 stopni C.

Gospodarcze znaczenie oziębiania środków spożywczych podkreśla autor wykładu w interesujących danych o spożyciu środków w ciągu jednego roku w Niemczech.

Wartość ta spożytych środków jest trzykrotnie wyższa od całkowitej wartości zużytego węgla w Niemczech — w ciągu roku.

Nowe dążenia idą w kierunku zakładania po wsiach małych maszyn oziębiających, celem oziębiania mleka do posiadanej dla celów transportu temperatury; również są one tutaj niezbędne dla koniecznych ubojów. O rozwoju maszyn oziębiających w Ameryce podał dr. Königer następujące dane: W roku 1926 sprzedawano tamże 160—200 tysięcy maszyn oziębiających. W roku 1927 liczą na zbyt 450 tysięcy, w czem 30 proc. dla celów przemysłowych; reszta dla gospodarstw domowych. Wytwarzaniem tych maszyn zajmuje się około 100 fabryk. Fabrykacja sztucznego lodu wzrosła w Ameryce z 8 milj. ton w roku 1903 na 39 milj. ton w roku 1925.

Po szczegółowem omówieniu najrozmaitszych obecnie wytwarzanych typów maszyn oziębiających wypowiedział prelegent zapatrywanie swoje na przyszłość „nieustannie“ działającej maszyny oziębiającej, nadmieniając, iż podstawy zaistnienia takiej maszyny są już dzisiaj zrealizowane. (Spolszczył inż. Al. Szuk, według „Pössnecker - Offertenblatt“).

Jak będziemy żyć w roku 2.000-nym...

Sadzą i pyłem węglowym już się krztusić nie będziemy... Raj w domu elektrycznym... Cuda komunikacji podziemnej... Informacje gazetowe za pociśnięciem guzika...

Różne oznaki zdają się wskazywać na to, że w niedalekiej może przyszłości pokłady węgla, jako źródła wszelkiej energji, zostaną zupełnie wyczerpane. Człowiek przestanie w pocie czoła i w ciężkim mozole wydobywać węgiel z ziemi. Natomiast elektryczność, otrzymana z przeróżnych źródeł, poruszać będzie wszelkiego rodzaju machiny. Wiek XIX był wiekiem wynalazków. Stulecie to obdarzyło nas koleją, statkiem parowym, autem, maszyną do pisania, fotografją, maszyną do szycia, maszyną drukarską, telegrafem bez drutu, kinematografem, promieniami Roentgena.

Wszystkie te wynalazki spopularyzowały się niezmiernie szybko i obecnie przedstawiają się nam jako coś zupełnie naturalnego. Wszystko to tak zrosło się z naszem codziennem życiem, że nie umielibyśmy sobie poprostu wyobrazić naszego życia bez tych wszystkich technicznych udoskonaleń. Chwilowe uszkodzenie jednego z tych wynalazków odrazu hamuje bieg życia powszedniego.

Ale wszystkie te rzeczy są tylko etapami na drodze rozwoju techniki. Co zatem przyniesie nam przyszłość w tej dziedzinie?

Przedewszystkiem w gospodarstwie naszem domowem wszystko się zmieni. Praca gospodyni zredukowaną będzie do minimum. Tak zwane ognisko domowe zniknie, ustępując miejsca elektrycznym piecom, kuchniom gazowym, do których gaz doprowadzany będzie na odległość. Wielkie centrale energji, otrzymywanej z powietrza, będą zaopatrywać miasta obficie w elektryczność. Bogaty właściciel kamienicy będzie może posiadał własną turbinę powietrzną, dostarczającą mu energji elektrycznej w odpowiedniej ilości. Gospodyni nie będzie mieć kawy w młynku; przestanie trzepać dywany, obierać ziemniaki, czyścić obuwie, nie będzie zmuszoną do prasowania bielizny. Wszystkie te czynności spełniać będzie mała elektryczna maszyna, pociągająca za sobą minimalne koszty. Mieszkania będą o wiele higjeniczniejsze, aniżeli obecnie.

A jakże będzie wyglądał wówczas przemysł? I tutaj obraz zmieni się zasadniczo. Znikną dymne kominy i buchające żarem wielkie piece, albowiem węgiel i koks wyjdą z użycia. Metale topić się będzie w wielkich piecach elektryczn. Ludzie zamieszkają w jasnych, czystych domach. Na terenach prze-

Nowość dla kawiarń, restauracyj, hoteli i większych gospodarstw domowych.

Maszyna do mycia talerzy, spodków, filiżanek, szklanek, łyżek, noźów. widelców it.p

Niedawno zbudował pewien konstruktor w Poznaniu maszynę do mycia statków gospodarczych, o której wzmiankę niniejszą podajemy ,celem poinformowania zainteresowanych sfer z grona czytelników naszych. Konstruktor dany nie posiada środków na eksploatację swojego wynalazku i chętnie poszukuje ludzi uczynnych i fachowych jako wspólników, którzy dopomogliby mu do realizacji jego celów.

Aparat jest zbudowany z blachy i lanego żelaza we formie skrzyni i przez odpowiednią prostą manipulację, — jak nas zapewnia konstruktor — jest w możności zadowolić pod względem swej sprawności jaknajdalej posunięte wymagania. Naczynie wychodzi z maszyny czyste i suche wprost do użytku.

Ze względów, iż proszeni byliśmy przez konstruktora o dyskrecję odnośnie co do samej konstrukcji aparatu, musimy poprzestać na powyższej wzmiance.

Fabrykacja lodu w domu.

Nowa praktyczna maszynka do zamrażania wody, śmietany, czy innych środków spożywczych, zbudowaną została na zasadzie bardzo prostej — wyzyskując zdolność absorbcyjną kwasu siarkowego.

Całość aparatu składa się z dwu flaszek, metalowej na zamrażany płyn i drugiej z kwasem siarkowym, które dają się umocować w odpowiednich ramkach obracalnych za pomocą koła korbowego. Pomiędzy obracalną ramą z flaszkami a kołem korbowem wmontowana jest pompa próżniowa.

Za pomocą obrotu koła korbowego puszcza się w ruch próżniową pompkę, wytwarzającą lód, a zarazem puszcza się w ruch obrotowy ramki z umocowanemi w nich obydwoma flaszkami. Pięciominutowy ruch obrotowy wystarczy do zamrożenia ¾ litra wody, śmietany, kawy itp. Obracać trzeba dosyć wolno; 80—90 obrotów w minucie zupełnie wystarcza.

Do każdej maszynki dodawana jest rezerwowa flaszka na kwas siarkowy.

Maszynka swoją poręcznością i sprawnem działaniem nadaje się doskonale do użytku domowego jako niezbędna szczególnie w porze letniej.

Nowa porcelana.

Jednej z wielkich duńskich fabryk porcelany w Kopenhadze udało się w ostatnich czasach otrzymać nadzwyczaj elastyczną porcelanę wyrabianą przez firmę pod nazwą żelaznej porcelany. Porcelana ta poddana najsilniejszym wpływom mechanicznym wykazała swoją trwałość na stłuczenie. Można nią podobno rzucać o ziemię, trącać i uderzać silnie bez obawy stłuczenia. Gdyby wiadomość ta potwierdziła się, miałoby to duże znaczenie dla hoteli, restauracyj, kawiarń i domów gospodnich. Vir.

WYCHOWANIE.

— *Papo, co to znaczy słowo: młodzieniec?*

— *Cał wiek nieżonaty.*

— *A jak się nazywa człowiek żonaty?*

— *Jesteś za młody, aby znać takie wyrażenia.*

W APTECE.

— *Tak pan zachwala ten środek na porost włosów, a dlaczego jesteś łysy jak kolano.*

— *Bo to, szanowny panie, jest środek wyłącznie dla blondynów, a ja byłem poprzednio brunetem.*

mysłowych, obecnie przedstawiających tak ponury obraz, rozciągać się będą zielone, wesołe parki i pola. Robotnicy w warsztatach swoich będą stać przy pracy w białych płaszczach. Elektryczne pochłaniacze pyłu oczyszczać będą nieustannie powietrze, obecnie tak zanieczyszczone dymem węglowym.

A w miastach udoskonalone machiny będą oczyszczać gładkie ulice ze wszelkiego pyłu. Cała komunikacja odbywać się będzie pod ziemią. Zapoczątkowaniem tego są kolejki podziemne. Denerwujące dzwonki tramwajów i warczenie motorów automobilowych, przestanie rozdzierać uszy. Auta pędzić będą po specjalnych na ten cel wybudowanych drogach. Cuchnąca benzyna zostanie zastąpiona innym bezwonnym preparatem. Samoloty o szybkości 600 km mknąć będą w powietrzu. Przejażdżka z bieguna północnego na biegun południowy, albo z Ameryki do wnętrza Afryki, będzie drobnostką, zajmującą niewiele czasu, nie pociągającą za sobą żadnego zmęczenia.

Elektryczny aparat dalekowidzący pozwoli człowiekowi podróży informować się, co dzieje się w jego domu. Radjo zostanie tak udoskonalone, że głosy można będzie słyszeć na każdem miejscu, na ziemi, na morzu i w powietrzu. Zostaną utworzone specjalne centrale aparatów do widzenia na odległość. Tak, jak się dziś zamawia rozmowę telefoniczną, będzie można zamówić sobie życie pod piramidami, albo nad wodami Gangesu. Przenoszenie fotografji przy pomocy telegrafu bez drutu zostanie do tego stopnia udoskonalone, że film będzie się podziwiać z największej odległości.

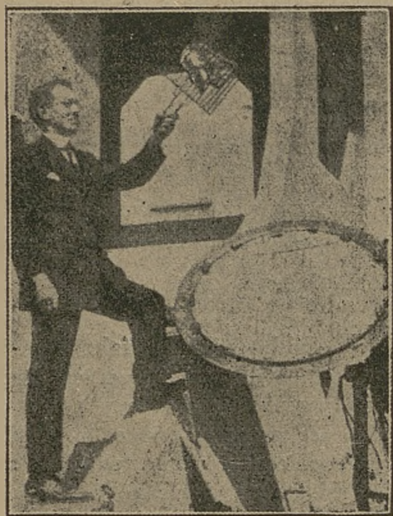
Gazety nie będą jak dotychczas, drukowane na papierze. Wydawcy abonentom swoim udzielać będą wszystkich informacyj przy pomocy aparatu dalekowidzącego. Ojciec do synka zamiast powiedzieć: „Biegnij po gazetę — powie: nastawno aparat gazetowy". Przyciska się odpowiedni guzik i matowa, z mlecznego szkła szyba, rozbłyska światłem. Odczytuje się najnowsze telegramy, artykuły wstępne, wiadomości kronikarskie, feljetony. Wszystko to urozmaicone obrazami ruchowemi, rozsianemi w tekście. Bibljoteki staną się zbyteczne, ponieważ można się będzie zaabonować i przy pomocy aparatu, działającego na odległość, włączyć w każdej chwili interesującą książkę.

Dola ślepych i głuchoniemych ulegnie znacznej poprawie dzięki nowym technicznym wynalazkom, umożliwiającym im ścisły kontakt ze światem zewnętrznym.

Jak widzimy z tego, warto będzie żyć w roku 2.000.

Reflektor zw. „projektografem".

Jak wiemy, kraje posiadające flotę powietrzną, zainteresowane są bardzo w kwestji ułatwienia lotów nocnych, co zwłaszcza przy dzisiejszych lotach dalekobieżnych posiada tem większe znaczenie.



Niedawno udało się właśnie inżynierowi kalifornijskiemu Samulowi Haines wynaleźć reflektor, zwany „projectographe", którego światło przenika podobno najgęstszą mgłę. Intensywność oświetlenia powyższego aparatu jest tak wielka, iż żarzący się łuk elektryczny dostrzec można z odległości 500 kilometrów, podczas gdy dotychczasowa największa stacja w Paryżu oświetlała na odległość tylko 300 km.

Cherbourg—New-York
w 84 godzinach wodnym ślizgowcem.

Nowoczesne dążenie do skracania czasu przepływu mórz znajdujące w ostatnich czasach swój wyraz w rotorowych statkach niem. inż. Fletnera, pobite zostało wynalazkiem francuskiego inż. Remy . Skonstruował on niedawno ślizgowiec wodny, który w najbliższych dniach wyruszy w podróż do Nowego Jorku, zabierając 10 pasażerów.

Dzisiejsze parowce transatlantyckie, jak twierdzi wynalazca, zużywają zbyt wiele energji na prucie fal morskich i nie są przytem zabezpieczone od utonięcia. Chcąc brakom tym zapobiec, pracował inż. Remy od dziesięciu lat nad udoskonaleniem swojego ślizgowca, tak nazwanego ponieważ z łatwością ślizga się po falach nie prując ich i w żadnym wypadku nie może zatonąć. Dotychczasowe próby, poczynione na morzu podczas burzliwej pogody wykazały, iż ślizgowiec jest w stanie pokonać największe fale morskie, ślizgając się na ich grzbietach bez najmniejszych trudności.

Aparat składa się z dwóch metalowych pływaków długości po 23 m. i 2 m. wysokości, pływaki są całkowicie zabezpieczone od dopływu wody i w razie gdyby cały aparat pogrążył się w wodzie, jeden koniec pływaka, sterczący ponad powierzchnią wody, jest zdolen utrzymać równowagę całego aparatu. Ponad pływakami wznoszą się ruchome wieżyczki dla motorów i propelerów, nad niemi wieżyczka dla kapitana i pilota. W pływakach mieszczą się rezerwuary benzynowe, a między niemi kabiny dla 8-miu pasażerów. Aparat telegrafu bez drutu i kotwice mieszczą się w oddzielnej wieżyczce.

Cztery motory, każdy siły 500 koni, instaluje na ślizgowcu fabryka motorów Renault.

Mimo sprzeciwu morskich władz francuskich (Remy prosił o wyznaczenie torpedowca wojennego w celu obserwacji ślizgowca podczas podróży), już w najbliższych dniach dziwny ten aparat zostanie spuszczony na wody Atlantyku.

Remy twierdzi, iż na 8 miejsc zarezerwowanych dla pasażerów, otrzymał już setki zamówień.

Podróż ma trwać 84 godzin.

O ile przewidywania wynalazcy podróż powyższa potwierdzi, będzie ten wynalazek epokowym w dziedzinie zdobycia mórz i rekordowym co do czasu użytego. **I. S.**

◆◆ Rzeczy ciekawe. ◆◆

Protestanci przeciw prohibicji w Stanach Zjednoczonych.

700 „biskupów" i członków kleru t. zw. episkopalnego (t. j. metodystów i anglikanów) orzekło się przeciw „suchości" w Stanach Zjednoczonych. Ich zdaniem prawo prohibicji skończyło się fiaskiem, gdyż należy dbać o propagandę wstrzemięźliwości dobrowolnej, a nie traktować spraw moralnych w sposób policyjny. Takiem stanowiskiem, podyktowanem przez obecny stan rzeczy, metodyści zbliżyli się do punktu widzenia Kościoła katolickiego w sprawie prohibicji. Wiadomo, że prohibicja, zaprowadzona w pewnych krajach protestanckich jest owocem dawnego purytanizmu protestanckiego, który sobie wyobrażał, że wystarczy wydać prawo państwowe, by przeszkodzić piciu, albo, że władze państwowe winny przestrzegać czystości sumienia obywateli.

Wiele Berlin pije piwa?

Z obliczeń, przeprowadzonych ostatnio, wynika, że stolica Niemiec wypiła w ubiegłym roku rekordową ilość 559.000.000 kufli piwa, czyli 1.700.000 więcej, aniżeli w 1914-tym roku. Ponieważ Berlin posiada około 4-ch miljonów mieszkańców, przeto wypada na głowę, a raczej na gardło 139 kufli, czem winno czuć się zawstydzone Monachjum, stolica piwoszów, spożywające nawet stosunkowo mniej tego narodowego trunku niemieckiego.

Krucjata przeciw herbacie.

Jeszcze przed dwudziestu laty jeden ze znanych lekarzy angielskich pisał, że „herbata zatruwa system nerwowy i przyczynia się do powiększania liczby neurasteników". Skądinąd należy zauważyć, że herbata należy do artykułów, które bardzo łatwo można falsyfikować. Używane są w tym celu liście dębowe, kameliowe i inne z domieszką gumy i różnych barwników, przeważnie soli miedziowych. Taka herbata jest z natury rzeczy szkodliwą.

Ale oto dr. Dinguizli z Tunisu wytacza przeciw prawdziwej herbacie proces przed uczonem forum Akademji medycznej w Paryżu, coprawda w wypadku specjalnym. Chodzi mianowicie o Tunis, gdzie zużycie herbaty po wojnie przybrało monstrualne wprost rozmiary. Prelegent stwierdza u tuziemców z tego powodu zaburzenia nerwowe i wzrokowe, czyli wkońcu niezdolność do pracy, nie mówiąc już o tem, że herbata, traktowana jako narkotyk, pochłania całkowicie zarobki ludności.

PRZYRZĄDZENIE.

— Kelner! Proszę trzy jaja!

— A jak pan sobie życzy?

— Czy sposób przyrządzenia jest jednakowy? Mam wrażenie, że za sposób ten płaci się osobno,

— Nie proszę pana.

— To poproszę jaja na szynce.

tarzem p. E. Matecki, skarbnikiem p. Musielewicz, ławnikami: koledzy Katorski, Fiołka, W. Kujawsk, Schmidt i Goncerzewicz. Komisję Rewizyjną stanowią kol. Draheim, Piotrowski i Weltz.

Pod sam koniec zadecydowano rzecz niezmiernie miłą a mianowicie sprawienie nowego sztandaru polskiego, przyczem dotychczasowy niemiecki ofiarowany będzie jako pamiątka do Muzeum Miejskiego. Na ten cel Browar Wielkopolski już ofiarował kwotę 500 zł. Resztę zebrać nie będzie chyba rzeczą zbyt trudną.

A czas już był najwyższy, aby i Restauratorzy bydgoscy nie byli... bezsztandarowi... Swój.

Sztuka kulinarna w zaniedbaniu.

(Znamienne uwagi fachowca).

W roku 1914 sztuka kulinarna w Polsce odgrywala nieomal pierwszą rolę, kuchmistrze naogól starali się pod każdym względem zadowolić konsumenta, czy to doborem potraw czy też własnemi kompozycjami. Pomimo analfabetyzmu kuchmistrz polski stawiany był na równi z francuskim.

Wojna a z nią zmniejszenie frekwencji podłożyła pewne fundamenty pod „ersatze“, które w następnych latach nieomal w każdej restauracji musieli z braku produktów zastosowywać kuchmistrze. Pozostały li tylko nazwy, konsument który wówczas był klientem restauratora, nie zważał na nazwy i na przyrządzone potrawy, zwracał uwagę na ceny. Wówczas rozwielmożniło się masowe podrabianie ,dla taniości nie zważano na nic i na nikogo.

Obecny czas powojenny znów nie pozwala dzisiejszej generacji powrócić do starych zasad i tradycyj z racjonalnych powodów ekonomicznych. Powrót ku smakoszostwu nie rychło pozwoli unormować zasadniczą sztukę kulinarną. Powodem tego jest brak odpowiednich podręczników i dobrych znawców sztuki kulinarnej.

Zwrócić uwagę konsumenta może tylko jedynie racjonalne przyrządzanie potraw i nie wysokie ceny. Monotonność naszych jadłospisów jasno wykazuje konsumentowi, co może otrzymać do spożycia. Wielu jest takich, którzy nigdy nie zaglądają do jadłospisu, gdyż znają go na pamięć. Oklepane rumsztyki lub sznycle i kotlety znudziły się już publiczności. Nie szuka ona nowych potraw, gdyż jest przekonaną, że tam w jadłospisie ich nie znajdzie. Dlatego też sami pracownicy winni dążyć do reformowania jadłospisów, dając nareszcie coś nowego i racjonalnie przyrządzonego. Po mału także konsument przyzwyczai sic do powrotu tradycyjnych naszych dań, a tem samem sztuka kulinarna zacznie produkować nowości.

Na projektowanej wystawie hotelowo-restauracyjnej i cukierniczej, znajdzie właśnie miejsce zastosowanie nowych potraw. A tam zapozna się publiczność nie tylko poglądowo lecz i praktycznie z nowemi kierunkami, gdy się da możność odwiedzającemu korzystania z prawdziwej wiedzy gastronomicznej i sztuki kulinarnej.

Zarząd Wystawy powinien zdaniem mojem nie żałować subsydjów w tym kierunku. Trzeba ażeby z tej projektowanej wystawy odwiedzający nie wyniósł niesmaku, lecz wrócił do domowych pieleszy zapoznawszy się z kulinarną wiedzą. Nie pomogą urządzenia restauracji, nie pomogą maszyny, nie pomogą wynalazki i ulepszenia umeblowań lub pieców kuchennych, pomóc tylko może sztuka kulinarna i wiedza. Najżywotniejszą i najpotrzebniejszą rzeczą dla Zarządu Wystawy jest nie rozdrabnianie się w posunięciach finansowych lecz dawanie poparcia, dla wykazania, że przecież i my Polacy umiemy coś, lecz tylko z winy wypadków zapomnieliśmy o tem. Powrót do wiedzy uzależniony jest tylko od finansów. Gdy będzie pracownik ograniczony finansami, nie zdoła on rozwinąć swych zdolności i zapoznać z wiedzą kulinarną szersze masy publiczności.

Mieliśmy po wojnie dużo wystaw gastronomicznych, które tylko były pewną parodją i gdzie pokazywano tylko urządzenia. Weźmy pod uwagę ostatnią wystawę Heidelberga, na której pokazywano ulepszone sałatki lub bażanta i temi darzono zwiedzających wystawę. Jeżeli i tą wystawa urządzoną być ma na wzór Wystaw Heidelberskich, to najlepiej byłoby nie pomieszczać w prospektach sztuki kulinarnej, a li tylko ograniczyć się do zera, kto z dobrej woli coś przyniesie i pokaże jakąś potrawę lub dekorację.

Sztuka kulinarna odrębną jest od innych zdobyczy inżynierskich wynalazków. Kuchmistrzowi żaden inżynier nie wymierzy sosu lub nie obliczy smaku zupy, ani rysownik nie wyda planu na pasztety lub galantyny. Technika sztuki kulinarnej pochodzi od wrodzonych zdolności. Wiedzę swą kuchmistrz nabywa przez szereg lat i musi ją codziennie powiększać. Nie pomoże nic nam, gdy my nie damy wolnej ręki kuchmistrzowi, a będziemy go zbywać, nie pozwalając przez uszczuplenie finansów na okazanie jego wiedzy.

Wielką zasługą będzie Zarządu Wystawy powołać do czynu kuchmistrzy i kelnerów, a czy temu podoła, to zobaczymy na Wystawie.

Władysław Bawarski.



Leopold Goldenring

Poznań, St. Rynek 45

Hurtownia Win

Założona 1845. Tel. nr.: 3029 i 2345

Wytwórnia Win Owocowych

Gorzelnia Winiaku

1186



Około wystawy przemysłu hotelowego, restauracyjnego i cukierniczego.

Trzy są wystawy perjodyczne, na które nadaje się Poznań.

Rolnicza, siłą faktu położenia Poznania w centrum kraju rolniczego.

Dalej *ogrodnicza*, która zapoczątkowana w roku ubiegłym, tak wspaniale nietylko się przedstawiała, ale do dalszych i perjodycznie urządzanych wystaw zachęcała.

A wkońcu zapowiedziana wystawa z dziedziny *restauracyjnej, hotelowej i cukierniczej*, która w tej ogólnej mierze poraz pierwszy odbędzie się w bieżącym roku od 24 września do 9 października.

Dlaczego — zapyta ktoś z ubocza stojący — właśnie Poznań na wystawy perjodyczne, a szczególnie na zbliżającą się wystawę się nadaje?

Otóż z tej przyczyny, że jako miasto, które szereg już wystaw urządzało, a Targi corocznie urządza, złożyło egzamin swego praktycznego doświadczenia i swej umiejętności organizacyjnej. To jedno. Stoją im do pomocy tak ważne czynniki, jak doskonałe urządzenie w ubikacjach ad hoc zbudowanych, fakt którego może nie doceniać, zważywszy koszty każdej wystawy, szczególnie gdy chodzi o wybudowanie pomieszczeń nietylko mogących zmieścić pokazy wystawowe, ale mogących je *celowo* rozmieścić i stworzyć z nich poglądowy pokaz pedagogiczny, z którego uczą się i wystawiajacy i zwiedzający.

Takie idealne warunki ma właśnie Poznań, dzięki swym obszernym halom, w których swobodnie i celowo rozmieścić może każda wystawa swe eksponaty a szczególnie wystawa tak wiele wymagająca miejsca, ale też ochrony jak ta, o której mowa.

Poza wszystkiemi temi czynnikami czerpie Poznań moralną legitymację na urządzenie wystawy u siebie z uchwały Generalnego Związku Restauratorów, który na zjeździe swych delegatów z całej Polski w dniu 21 czerwca r. b. w Warszawie uchwalił nietylko moralne poparcie, ale i najczynniejszy udział.

Że ta uchwała nie była teoretyczną, dowodzi fakt, że jeszcze przed rozpisaniem urzędowych uwiadomień poczęły wpływać zgłoszenia z całej Polski z Warszawą, Lwowem i Krakowem na czele.

Będzie tedy wystawa pokazem naszego przemysłu restauracyjnego, ale pozatem i ściśle z nim związanego cukierniczego i kawiarnianego oraz hotelarstwa naszego i związanych z nim tak rozmaitych wszechstronnych jego potrzeb.

Zobaczymy na wystawie tej, co umiemy i jak umiemy, przekonany się, co trzeba nam uzupełnić, poprawić, by idąc z postępem czasu polską słynną naszą kuchnię, nasze wyroby cukiernicze, naszą gościnność postawić na tak wysokim poziomie, by swoich zadowolić a obcych stać się nietylko naśladowcą, ale stać się im i wzorem.

Oto jedno z naczelnych wskazań, przyświecających inicjatorom wystawy przemysłu hotelowego, restauracyjnego i cukierniczego, przewodnia myśl, którą nam wszystkim — nietylko zawodowcom — poprzeć należy, zważywszy też, że wysoki poziom przemysłu tego i jego rozwój tworzy zagranicą bardzo poważny pozytywny czynnik bilansowy w dochodach państwowych.

Obowiązkiem każdego zawodowca z branży gospodnio-restauracyjnej

jest odwiedzenie Wystawy gastronomicznej, hotelowej i cukierniczej w Poznaniu w czasie od 24 września do 9 października 1927 roku.

Polska sztuka kulinarna.

Wystawa Przemyslu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego, która odbędzie się w Poznaniu od dnia 24-go września do 9-go października r. b., powinna pobudzić naszych kuchmistrzów do publicznego wystąpienia ze swoim kunsztem.

Szefowie kuchni naszych pierwszorzędnych restauracyj są istotnymi mistrzami w swoim zawodzie. Niechżeż szerszy ogół pozna ich bliżej, niech się przekona, jak godnie reprezentują honor polskiej sztuki kulinarnej.

Powinni oni skorzystać z Wystawy dla celów propagandy kuchni polskiej, która z wielką szkodą dla sprawy posluguje się niewolniczo nomenklaturą kuchni francuskiej.

Kuchmistrzów polskich stać na to, aby unarodowić kuchnię polską. Już coraz częściej na bankietach, wydawanych dla gości obcych przez nasze władze, spotykamy w kartach obiadowych i kolacyjnych polskie nazwy potraw, zamiast oklepanych francuskich. Wystarczy nieco pomysłowości i nieco dobrej woli, aby wyświęcić ze spisu potraw posmak obcości. Powinniśmy dążyć do tego, aby w Polsce istniała tylko kuchnia polska, tem bardziej, że ma ona wszelkie prawa do stanowiska równorzędnego z kuchnią francuską.

„Zupa Sobieskiego", „Zrazy Księcia Panie Kochanku", „Befsztyk Mickiewiczowski" itd., takie nazwy brzmieć będą milej dla nas i ciekawiej dla obcych od rozmaitych „a la" które w błędnej pisowni zniekształcają się w dziwolągi i wywołują złośliwe uwagi ze strony obcokrajowców. Zarząd Wystawy Poznańskiej postanowil ułatwić kuchmistrzom polskim wzięcie udziału w Wystawie przez zainstalowanie kuchni wzorowych. Od kuchmistrzów tylko zależy, aby na tej wystawie odniosla triumf polska sztuka kulinarna.

Dajcie nam możność uczestniczenia w wystawie!

Sztuka kulinarna w Polsce Odrodzonej pozostawia wiele do życzenia, a tem bardziej powołuje znawców do wskrzeszenia zawodu. Gdyby tylko ten jeden skrupuł byl do usunięcia, możnaby rzec, że sprawa załatwiona. Tymczasem nie tak różowo zarysowują się kontury tej sprawy i nie tak łatwo powołać możemy do życia nowych adeptów sztuki kulinarnej ,jakby to się niejednemu przedstawiało. Jeżeli weźmiemy pod uwagę, że sztuka kulinarna jest odrębną gałęzią rzemiosła i przemyslu, to sami przyznać musimy, że poprawienie i ustosunkowanie naszej sztuki wymaga racjonalnego lecznictwa, podobnie jak chorego rekonwalescenta doprowadza się do zdrowia. Obecnie wszyscy zawodowcy są rekonwalescentami i opieka oraz leczenie zależy tylko od pewnych dawek leczniczych, ażeby pacjent mógł być zdrowym.

Projektowana wystawa hotelowo-restauracyjno-cukiernicza powinna być pomostem dla powrotu zdrowych zasad sztuki kulinarnej, a tem samem wpoić w pracowników i przedsiębiorców oraz zwiedzających Wystawę, że przecież nie brak nam sił do powrotu naszego mistrzostwa, a jedynie brak nam było pomostu i zachęty.

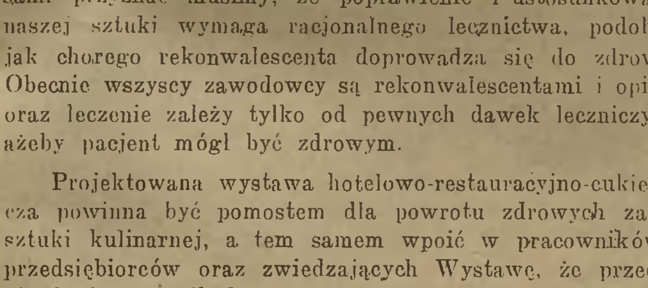
Jeżeli zaś Komitet Wystawy, a szczególniej Miejski Urząd Targu Poznańskiego nie potrafi zabezpieczyć pracownikom pracy i wynagrodzenia za tę pracę, — to powrotu do sztuki kulinarnej nie możemy się spodziewać.

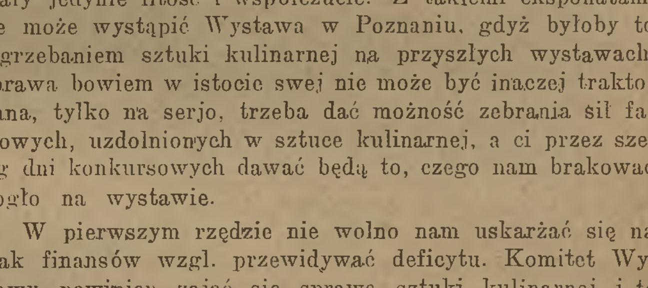
Opieranie się na samych wystawcach jest absurdem, gdyż, jeżeliby każda restauracja chciała wystawić eksponaty swe, musiałaby wówczas angażować do tego ludzi i wynik byłby bardzo nikły, wobec nieskoordynowania pomysłów. Dalej. Jeżeli sami pracownicy nie będą zdolni pokazać na wystawie sztuki kulinarnej, krępowani finansowo lub też brakiem naczyń czy produktów, to musimy bez cienia złośliwości powiedzieć, że sztuka kulinarna nie będzie reprezentowana należycie, lecz tylko częściowo. Tak samo nie możemy przeceniać zdania, że, jeżeli restauracje wezmą udział, to wówczas i kuchmistrze będą na wystawie i sztuka kulinarna w zupełności będzie reprezentowaną. Twierdzenie takie jednakże jest niętylko błędnem, lecz wprost zabójczem, gdyż powtórzy się to samo, co widzieliśmy na wystawach poprzednich, które wzbudzały jedynie litość i współczucie. Z takiemi eksponatami nie może wystąpić Wystawa w Poznaniu, gdyż byłoby to pogrzebaniem sztuki kulinarnej na przyszłych wystawach. Sprawa bowiem w istocie swej nie może być inaczej traktowana, tylko na serjo, trzeba dać możność zebrania sił fachowych, uzdolnionych w sztuce kulinarnej, a ci przez szereg dni konkursowych dawać będą to, czego nam brakować mogło na wystawie.

W pierwszym rzędzie nie wolno nam uskarżać się na brak finansów wzgl. przewidywać deficytu. Komitet Wystawy powinien zająć się sprawą sztuki kulinarnej i to nie połowicznie, lecz całem swem poświęceniem, aby Wystawie nadać ton hotelowo-restauracyjno-cukierniczy, a nie traktować jej połowicznie lub też ograniczać się finansami i produktami.

Dajcie sposobność pokazania nam, co umiemy i rozwinięcia nowego życia przez wskrzeszenie sztuki kulinarnej od fundamentów, pokazując zwiedzającym, że Polacy traktują sprawę poważnie i umieją się wywiązywać z tego co raz postanowili. Prospekt wystawia sztukę kulinarną na pierwszym planie, więc Komitet Wystawy powinien dbać o honor i zawodowość.

Władysław Bawarski.





Z teki Redaktora.

Z kół pomorskich restauratorów otrzymujemy następujące pismo, nawiązujące do pomieszczonego w n-rze 12 „Domu Gościnnego" artykułu; publikujemy je w imię zasad: **audiatur et altera pars.** Polemiki dalszej na łamach naszych nie wykluczamy, owszem, pragniemy, aby obustronna, lecz w przyszłości **beznamiętna** wymiana zdań ustaliła sprawę na jedynie racjonalnej platformie wspólności interesów.

Redakcja.

W odpowiedzi na artykuł p. sekretarza Centralnego Związku Piwowarskiego pod powyższym tytułem, umieszczonym w numerze 12-tym „Domu Gościnnego" z roku 1927. Związek Restauratorów Okręgu Pomorskiego wyraża w pierwszym rzędzie swe zdziwienie, że p. A. W. poniżył w artykule swoim nadto śmiałem twierdzeniem „nadmierne zyski restauratorów" faktyczne i jedyne filary przemysłu piwowarskiego, jakiemi są restauratorzy.

Gdyby p. A. W. zechciał myśleć nietylko o interesie właścicieli browarów, ale i o tej rzeszy restauratorów, która umożliwia rozmaitym dyrekcjom stosowanie niezawsze i nie wszędzie najtańszej administracji, nie popełniłby tak wielkiej nieścisłości w swoim artykule, to może piwa sprzedawane w handlu byłyby rzeczywiście tańsze.

Mniemamy, że p. A. W. zechce w przyszłości poważnie pogłębić naprzykład takie pytania:

1. czy jest dopuszczalnem, ażeby ktokolwiek dyskredytował publicznie swego klienta?
2. czy tak poważnej osobie, jak sekretarzowi Centralnego Związku Piwowarów nie powinny być znane kalkulacja i warunki pracy w odsprzedaży piwa?
3. czy wolno sekretarzowi Związku Piwowarów generalizować twierdzenie o nadmiernych zyskach przy sprzedaży piw, przykładając jedną i tę samą miarę do lokali zwykłych, jak do najbardziej luksusowych?

To niechaj posłuży p. A. W. jako wskazówka może w dalszych jego fachowych wynurzeniach.

Tyle naszej odpowiedzi na artykuł p. A. W.

A teraz zechce się na łamach tego samego pisma wypowiedzieć Szan. Centralny Związek Piwowarów w Warszawie: czy podtrzymuje stanowisko p. A. W. i na jakich podstawach moglibyśmy wobec przedłożenia równoczesnej kalkulacji z naszej strony zażądać konkretnych danych odnośnie publicznego wypowiedzenia się sekretarza Związku Piwowarów w Warszawie.

Zarząd Związku Restauratorów na Okręg Pomorski.

* * * *

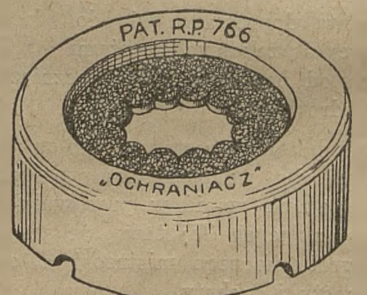
Wytwórcy i hurtownicy

związani interesami z przemysłem gospodnio-restauracyjnym z korzyścią reklamują się w

„DOMU GOŚCINNYM"

Hurtownia Komisowa
Państwowego Monopolu Spirytusowego
przyjmuje zamówienia przez cały dzień
od godz. 8 rana do godz. 6 wieczorem.
Dostawa franko dom w Poznaniu.
1197
Józef Kujawa, Poznań, św. Marcin 63
Telefon 51-17.
Własna składnica z bocznicą kolejową przy Gł. Dworcu Towarowym vis a vis Placu Drwęskiego — Tel. 36-11.

POLECAMY ZNANE ZE SWEJ DOBROCI
PIWA MYŚLĘCIŃSKIE
Jasne
Bawarskie
Monachijskie
Słodowo-Jałowcowe
BROWAR, SŁODOWNIA i FABRYKA WÓD MINERALNYCH
w MYŚLĘCINKU, ST. Roszewski
Tel. 279. **Bydgoszcz** . Tel. 279.
1193



„OCHRANIACZ"
od wytryskiwania piwa przy nabijaniu beczek winien się najdować w każdym wyszynku piwa,
bo zapobiega wytryskiwaniu płynu w górę przy załadowaniu piwa do aparatu; zaoszczędza więc ubrania. Zakładać może każdy także niefachowiec. Cena 8.50 zł.
Ignacy Kalitowski
Bydgoszcz, ul. Art. Grottgera 5, tel. 1853
1195



MY PIJEMY TYLKO LIKIER
z Urbanowskiego Ekstraktu bezalkoholowego!
Do nabycia we wszystkich składach kolonjalnych, delikatesów i t. d.
WYTWÓRNIA EKSTRAKTÓW BEZALKOHOLOWYCH
P. Urbanowski
POZNAŃ - OSTRÓWEK
TELEFON 5163.

Fabryka Likierów Wódek i Rumu

ANDRZEJA KS. LUBOMIRSKIEGO
w Przeworsku (Małopolska)
Telefon nr. 5 Przeworsk. ◆ Konto PKO. Kraków nr. 401281
Adres telegraf.: „Ordynacja Przeworsk"
Rok założenia 1917

Wyroby własne pierwszej jakości

Prawdziwe owocowe:
Dereniówka - Orzechówka - Malinówka
Jarzębinka - Tarniówka - oraz wiele innych gatunków
Niesłodzone:
Żytniówka - Czysta - Rum Krajowy

Zamówienia wykonywane odwrotnie jak najstaranniej
CENY KONKURENCYJNE

◆◆◆

Fabryka serów Ordynacji Przeworskiej i Ska

W PRZEWORSKU
POLECA WŁASNE WYROBY NAJLEPSZEJ JAKOŚCI

Żądać cenników! Żądać cenników!

686



Zatwory do butelek

pałąkowe i dźwigniowe, także z napisem firmowym dostarczają po najtańszych cenach
Danziger Flaschen-Verschluss-Fabrik
Gdańsk, Altstädt. Graben 64/65. Telefon 22817
Wzory i ceny na żądanie!

1144



WYBORNE KAWY ZNAKOMITE HERBATY KAKAO, CYKORJĘ zwycz. i FIGOWĄ

w wielkim wyborze
Twa. Akc. „PLUTON"
T. i M. TARASIEWICZÓW w Warszawie
poleca
Przedstawicielstwo: KAZIMIERZ ZYCIEŃSKI, Poznań
Wielkie Garbary 37. 1025 Telefon 32-41

Leszczyńska Fabryka Likierów

pod nazwą:

„Miasto Warszawa"

wł.: Józef i Jan Góreccy
Leszno (Woj. Poznańskie) 982
ul. Leszczyńskich. ◆ Telefon 227.

Prosimy zawsze powoływać się na „Dom Gościnny"

1196

Wszyscy używają!

Pierwszorzędne
SOKI OWOCOWE
firmy
Pomona-Przemyśl

BROWAR KUNTERSZTYN

Tow. Akc. w Grudziądzu
poleca swoje za wyśmienite uznane
piwo jasne eksportowe (gatunek Pilseński)
piwo ciemne eksportowe (gat. Monachijski)
Filje: Toruń — Bydgoszcz — Świecie

P. Adam, sekretarz Centralnego Związku Piwowarskiego w artykule swym pt. „Stan przemysłu piwowarskiego", rzeczowo i statystycznie udowodnił, że stan produkcji piwa w stosunku do przedwojennego obniżył się obecnie znacznie przez liczne utrudnienia, jakie na każdym kroku napotyka. I byłoby wszystko w porządku, gdyby nie pewne ale, z którem się autor nie liczył czy też przeoczył z braku odpowiednich danych. Otóż w dalszym ciągu tego artykułu zaznacza on, „że drożyzna piwa w handlu detalicznym odbija się jaskrawo od cen hurtowych. Naprzykład litr piwa kosztuje w hurcie 70 groszy, w detalu 2 zł 40 gr. Nadmierne zyski restauratorów tłumaczyć należy właśnie utrudnieniami przy uzyskaniu pozwoleń na handel piwem".

O ile powyższe słowa odnoszą się do restauratorów z innych dzielnic Państwa, a nie do Wielkopolski i Pomorza, to może być sprawa w porządku. Ponieważ jednak wzmianka ta jest ogólnikowa, czem dotyka właśnie restauratorów z zachodniej połaci Polski, przeto wymaga wyjaśnienia, że tak tu nie jest, lecz przeciwnie, restaurator ma „mierne zyski". Jasne piwo beczkowe kosztuje (naprzykład Krotoszyńskie) 70 groszy za litr. W detalicznej sprzedaży 1/5 część litra w szklance kosztuje 25 groszy, czyli zysk na litrze piwa wynosi tylko 30 groszy, a nie, jak w artykule wymienionym wyliczono 1 zł 70 gr. Kalkulacja piwa w butelkach jest następująca: butelka 3/10 l. kosztuje 32 groszy a zatem szklanka 1/5 litra wraz z 15 proc. zarobku 25 groszy. Ponieważ większa część lokali w mniejszych miastach podaje gościom piwo butelkowe, przeto zysk zmniejsza się jeszcze w wielkim procencie. Tak w świetle faktycznem wyglądają tu u nas te „nadmierne zyski restauratorów".

Byłoby zatem wskazane, ażeby autor tego na wstępie wspomnianego artykułu raczył ogłosić, w których miejscowościach restauratorzy ciągną te „nadmierne zyski", ażeby szersza publiczność, czytająca „Dom Gościnny" była z błędu wyprowadzona i restauratora naszego nie podejrzewała o uprawianie pasku.

Wkońcu małe jeszcze wyjaśnienie.

Obecnie pozwolenie na sprzedaż piwa otrzymać może każdy — nietylko restaurator, kto nie był karany. Właśnie przeciw temu został wniesiony protest ze strony Centralnego Zarządu Związku, ponieważ powyższe zarządzenie dowolnej sprzedaży bez koncesji powoduje podkopanie egzystencji restauratora, która z innych stron jest bardzo ograniczona, o czem mowa obszernie na innem miejscu w artykule „Restauratorzy..... i ich dobrobyt".

Roman Antoniewicz, prezes. **Blachaczek**, gen. sekr.

Głosy Czytelników.

Treść notatek pomieszczonych w niniejszym dziale nie przedstawia opinji Redakcji lub Wydawnictwa, ma natomiast umożliwić swobodne wypowiedzenie się świata Czytelników naszych.
Redakcja.

Związek Stowarzyszeń restauratorów i pokrewnych zawodów na województwo krakowskie przesłał do Prezydjum Rady Ministrów w Warszawie projekt w sprawie wprowadzenia ogólnego bezpośredniego podatku dla inwalidów, wdów i sierot, który poniżej publikujemy:

Do wiadomości
Prezydjum Rady Ministrów
w Warszawie.

Jako jedna z klęsk społecznych ostatniej wojny światowej została sprawa inwalidzka, setki tysięcy wdów i sierot wyczekuje od Rządu jako emanacji społeczeństwa codziennej pomocy do życia.

Tymczasem Skarb Państwa i życie gospodarcze szwankuje, a inwalidzi pozostawieni lasce losu. Szerokie rzesze inwalidzkie nie śpią, lecz upominają się o swe prawa a Rząd wówczas obiecuje im dać koncesje, jako jedyne lekarstwo dla egzystencji.

Przyczem sfery rządowe, będące niejednokrotnie pod naciskiem opinji, nie licząc się z tem, że w dzisiejszych warunkach trudno pozbawić pracy ludzi fachowych, wykonujących od dziesiątek lat na podstawie koncesji swój zawod.

Wszelkie obiecanki dla inwalidów odnośnie do rozdawnictwa koncesji jak i rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej o rewizji koncesyj szynkarskich nie wytrzymało próby życiowej i zawiodło na całej linji.

Jako ofiara na rzecz inwalidów, wdów i sierot ma paść zawód restauracyjno-szynkarski, to jest jedna klasa zawodu. Czy restauratorzy - szynkarze wywołali wojnę światową i z ich winy pozostały tysiące inwalidów, wdów i sierot? Wobec tego całe społeczeństwo ma obowiązek współdziałać dla dobra inwalidów, wdów i sierót.

Jakkolwiek samo postępowanie wobec nas jako dobrych obywateli Państwa dotknęło nas boleśnie, to jednak uważamy za wskazane zwrócić Rządowi i odpowiednim czynnikom w Państwie uwagę na to, że kwestje inwalidzkie można uregulować z lepszym skutkiem aniżeli to, czyniono dotychczas, nie uciekając się do gwałtownych a niewłaściwych środków.

Każdemu bowiem wiadomo, że nawet w wypadku, gdyby inwalida lub wdowa otrzymali koncesje, to do jej wykonania trzeba mieć chociażby mały kapitał, lokal, umiejętność prowadzenia przedsiębiorstwa itp. To nie są w dzisiejszych czasach rzeczy łatwe, bo ludzie, prowadząc przedsiębiorstwo od dziesiątek lat, jęczą pod ciężarami, jakie na nich spadają.

Aby jednak pójść inwalidom, wdowom i sierotom z należytą pomocą, i to właśnie w obecnym krytycznym momencie, uważamy za skuteczne:

Projekt:

I. Wprowadzenie ogólnego bezpośredniego podatku dla inwalidów, wdów i sierót.

Całe społeczeństwo ma obowiązek opodatkowania się na rzecz inwalidów, wdów i sierót. Do opodatkowania się mają należeć jak następuje:

II. a) Właściciele realności domów (nieruchomości) według dochodów na trzy kategorje:

I kategorja rocznie	zł. 500,—
II kategorja rocznie	zł. 200,—
III kategorja rocznie	zł. 50,—
b) Właściciele hoteli posiadający do 20 pokoi rocznie	zł. 100,—
Właściciele hoteli posiadający do 50 pokoi rocznie	zł. 200,—
Właściciele hoteli posiadający wyżej 50 pokoi rocznie	zł. 400,—


MECHANICZNA WYTWÓRNIA
ZATWORÓW DO BUTELEK
poleca każdą ilość
ST. MAJEWSKI, Poznań
UL. SŁOWACKIEGO Nr. 39
Przyjmuje również używane główki do oprawy

GALOWIT

podług orzeczenia poważnych pp. restauratorów jedyny skuteczny środek do czyszczenia rur aparatów od piwa.

Liczne uznania!!!

Niema więcej mętnego, lub kwaśnego piwa, jeżeli się używa Galowit.

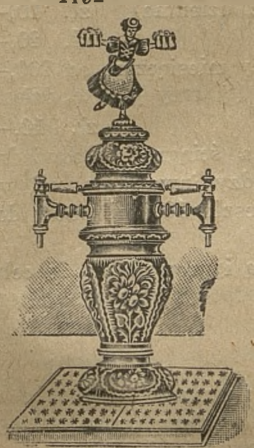
Cena pudełka 1 zł, 3 pudełka 3 zł franko!

Do nabycia w aptekach, drogerjach, lub wprost u

„LUSTRZAN"

Chem.-techn. Laboratorjum, Grudziądz. 1134

1192



Franciszek Bloch

Bydgoszcz, Śniadeckich 47-47^a^

Hurt. Detal.

Specjalna fabryka aparatów do piwa, wody sodowej i automatów

Kurki kontrolne — szkła i rury kontrolne — największe zapasy — największe przedsiębiorstwo tego rodzaju w Polsce.

Specjalność: Badanie i czyszczenie rurociągów pod gwarancją.

Rok zał. 1912 Tel. 961.

C. A. FRANKE, Bydgoszcz

ROK ZAŁOŻENIA 1827.

Rektyfikacja spirytusu - Parowa fabryka najwyborniejszych likierów

kilkanaście razy premjowane
ZŁOTEMI MEDALAMI

i Wytłocznia soków owocowych

Poleca swoje wyroby po cenach bezkonkurencyjnych.

WYRABIA JAKO SPECJALNOŚĆ:

„Dr. Eskalony" 1118

Krople żołądkowe z prawdziwych ziół leczniczych.

„Kujawiak"

Kujawska esencja żołądkowa,
podł. apt. „F. Hoyer'a (Leistikow")

Likier deserowy

4153 **„Karmelicki"**

Marki prawnie zastrzeżone.

Parowy zakład kąpielowy. Parowy tartak z najnowszemi maszynami do obrabiania drzewa. Import i eksport drzewa.

GŁÓWNE BIURO PRZY UL. KSIĘCIA ADAMA CZARTORYSKIEGO NR. 7 b.

Nr. telefonów: Dyrekcja 91, Rektyfikacja 69, Fabryka likierów 55, Tartak 28, Zakład kąpielowy 987.

Adres telegraficzny: Franke, Sprytownia, Bydgoszcz.

Krotoszyńska Wytwórnia Win Owocowych

w Krotoszynie

właściciel

Ignacy Stachowiak

poleca 1168

znane z dobroci, wyborne w smaku, zdrowe, naturalne i czyste

owocowe wina krajowe

Ceny bezkonkurencyjne. Cenniki na żądanie.

Tylko dla znawców!

Wina
Wódki
Likiery

1026

Sp. Akc. „REKTYFIKACJA WARSZAWSKA"

Skład dla Poznańskiego i Pomorza:

Poznań, ul. Wielkie Garbary 37.

Polecamy nasze znakomite

Piwo Grodziskie

Browary Grodziskie T. A., Grodzisk (Pozn.)

1129

c) Restauracje, kawiarnie, pensjonaty i wyszynki:

I kategorja rocznie zł. 400,—
II kategorja rocznie zł. 400,—
III kategorja rocznie zł. 50,—

d) Właściciele fabryk rocznie należący do I kategorji zł. 500,—

e) Przemysłowcy wykonywujący swój przemysł:

I kategorja rocznie zł. 100,—
II kategorja rocznie zł. 50,—
III kategorja rocznie zł. 30,—
najniższe kategorje włącznie do kat. VIII zł. 10,—

f) Kupcy, a mianowicie:

I kategorja rocznie zł. 100,—
II kategorja rocznie zł. 50,—
III kategorja rocznie zł. 30,—

g) Rękodzielnicy: analogicznie jak pod punkt II-gi lit. e).

h) Wolne zawody: adwokaci, lekarze, banki, itp. analogicznie jak punkt II-gi lit. f): (to zależy od dochodu rocznego),

i) Przedsiębiorstwa, jako to: spółki akcyjne, fabrykanci wódek i wszelakiego zawodu i t. p., według podatku dochodowego rocznie od 50 zł. do 200,—

j) Rolnicy posiadający grunt do 5-ciu morgów rocznie, (to znaczy 3 grosze dziennie), zł. 10,—
posiadający od 5-ciu do 10-ciu morgów rocznie 20,—
posiadający od 10-ciu do 30-tu morgów rocznie 30,—
posiadający od 30-tu do 50-ciu morgów rocznie 50,—
posiadający od 50-ciu do 100-tu morgów rocznie 100,—
obszary wyżej 100 morgów rocznie 200,—

k) Państwowi urzędnicy z dochodem miesięcznym począwszy od 250,— zł. rocznie 10,—
tj. dziennie trzy grosze.
od 250,— do 500,— rocznie 20,—
od 500,— do 1 000,— zł. rocznie zł. 40 —
ponad 1 000,— zł. 100,—

l) Posłowie, jak i senatorowie rocznie zł. 200,—

m) Ministrowie rocznie zł. 300,—

n) Oficerowie: od podporucznika do kapitana rocznie (tj. trzy grosze dziennie) zł. 10,—
od majora do pułkownika rocznie zł. 30,—
od pułkownika do najwyższej rangi generała zł. 200,—

o) urzędnicy prywatni począwszy z dochodem od 250,— do 500,— mies. rocznie zł. 10,—
t. j. trzy grosze dziennie.
od 500,— do 1 000,— zł. rocznie 50 —
od 1 000,— do 2 000,— zł. rocznie 100,—
dyrektorzy z wyższą pensją rocznie zł. 200,—

p) Robotnicy w służbie państwowej tj. kolejarze, pocztowcy w przedsiębiorstwach państw. itp. zarabiając miesięcznie od 200,— do 400,— zł. rocznie (tj. trzy grosze dziennie) zł. 10,—
od 400,— wyżej rocznie zł. 20,—

r) robotnicy prywatni zarabiający miesięcznie od 200,— do 400,— zł miesięcznie (tj. trzy grosze dzien.) rocznie zł. 10,—

W wyżej podany sposób można ściągnąć odpowiedni fundusz inwalidzki i rozdzielić między inwalidów, wdowy i sieroty, który może przynieść przeszło 100 miljonów dochodu.

Ta droga wydaje się nam jedyną i prowadzącą do celu i to dajemy obecnemu Rządowi i odpowiednim czynnikom pod rozwagę.

Kraków, dnia 20 lipca 1927 r.

Em. Rosenzweig mp.
Wiceprezes Związku Stowarzyszeń restauratorów i pokrewnych zawodów na województwo krakowskie.

Sukces restauratora-wynalazcy!

Doskonały ochraniacz.

Niezastąpiony przy otwieraniu beczki z piwem... Wytrysk piwa na boki uniemożliwiony... Ubiór otwierającego beczkę z piwem zabezpieczony przed poplamieniem i zamoczeniem.

Wszelkie wynalazki arcypożyteczne są niesłychanie proste w swym pomyśle zasadniczym i konstrukcji. To samo powiedzieć da się i należy o wynalazku „Ochraniacza“ wyrobu i pomysłu kol. Kalitowskiego z Bydgoszczy. Pracowity ten restaurator obmyślił mały przyrząd — powiedzmy aparacik — którego używając podczas otwierania beczki z piwem, osiągamy cel podwójny. Więc najpierw zabezpieczamy się przed tem, iżby piwo niepotrzebnie nie marnowało się wytryskując na boki, co dotychczas zazwyczaj miało miejsce, a następnie rzecz druga a równie ważna i to przy tej sposobności osiąga się również cel nie najpodrzędniejszy a mianowicie: skutkiem uniemożliwienia wytrysku piwa na boki zabezpieczone jest w tych warunkach bezwzględnie ubranie otwierającego piwo, co wobec drożyzny odzieży ma chyba duże znaczenie dla kieszeni restauratora i tych, którzy mu w jego zawodzie pomagają. Odtąd nietylko restaurator, w jak najbardziej eleganckim garniturze, bo nawet jego małżonka w najelegantszej toalecie świątecznej, a zwłaszcza podczas dużego ruchu świątecznego może osobiście ryzykować śmiało własnoręcznie otworzyć beczkę piwa.

Sam aparacik ten jest solidnie i specjalnie odlanem z doskonałego aliażu kółkiem masywnem, zaopatrzonem w rodzaj płaszczyka gumowego. Sposób zastosowania „Ochraniacza“ kol. Kalitowskiego niesłychanie prosty i nieklopotliwy w skutkach zamierzonych przez posiadacza zawsze niezawodny. Zademonstrowany i pokazany na walnem zebraniu restauratorów bydgoskich przyrząd ten zyskał ogólne uznanie i aplauz. Cena nader przystępna, bo tylko 8 zł wynosząca, umożliwia każdemu z kolegów nabycie tego ochraniacza. Jest do przewidzenia, iż każdy z właścicieli restauracji, kawiarni, bufetów itd., który tylko raz zapozna się z działaniem „ochraniacza“ konstrukcji kol. Kalitowskiego z Bydgoszczy, już odtąd nietylko sam używać go będzie ale ponadto wszystkim zainteresowanym gorąco go poleci... Zwracamy szczególnie uwagę na ogłoszenie w niniejszym numerze.

WARUNKI DLA INSERENTÓW i ABONENTÓW:

CENY OGŁOSZEŃ: 1/1 str. 100 zł. 1/2 str. 60 zł. 1/4 str. 35 zł. 1/8 str. 20 zł. 1/16 str. 10 zł. Ogłoszenia na okładce z dopłatą. Ogłoszenia z zagranicy oblicza się według osobnej taryfy. W wydaniach specjalnych obowiązuje inna taryfa. Miejscem wykonania zleceń i zapłaty jest Poznań. Przy wszelkich kwestjach spornych miarodajny jest Sąd Powiatowy w Poznaniu. Na wypadek skargi sądowej, nadzoru sądowego lub konkursu wszelkie rabaty upadają. Konto czekowe P. K. O. w Poznaniu Nr. 200—019.